COLLEZIONE

DI

OPERE INEDITE O RARE

DEI PRIMI TRE SECOLI DELLA LINGUA

PUBBLICATA PER CURA

DELLA R. COMMISSIONE PE' TESTI DI LINGUA

NELLE PROVINCIE DELL'EMILIA

LE OPERE

DI

GIO. VETTORIO SODERINI

VOLUME III.

IL TRATTATO
DEGLI ARBORI

DI

GIOVANVETTORIO SODERINI

COLLA SECONDA PARTE INEDITA

A CURA DI

ALBERTO BACCHI DELLA LEGA

BOLOGNA
ROMAGNOLI DALL' ACQUA
1904

PREFAZIONE

Ecco la descrizione del codice donde questo volume, inedito per metà, è tratto.

In fol., rilegatura moderna in cuoio e assicelle odorose di cipresso; nella prima guardia interna è la collocazione di biblioteca in un biglietto incollatovi col timbro della Biblioteca Nazionale di Firenze: *II. IV. 76. Provenienza Strozzi in f.° n. 1178. Vecchia Collocazione Magl. Cl. XIV, n.° 44. 1896.* L'antico manoscritto consta di carte 338 num. da mano recente sul solo *retto*, precedute da due carte bianche non num., che servono da occhietto e frontespizio.

Il testo finisce a car. 336 *retto* e il *verso* è bianco. La carta 337 contiene nel *retto* il mordacissimo sonetto del Chieli contro il Soderini, e nel *verso* è bianca. La car. 338 è bianca. Due carte non comprese nella numeraz. e bianche, fra le carte num. 152 e 153, dividono la parte prima generale degli arbori edita, dalla seconda particolare inedita.

Mano pur recente aggiunse davanti all'antico manoscritto otto carte non num., sulle quali stanno trascritti i contrassegni e le indicazioni del codice.

La prima carta è bianca.

Sul *retto* della seconda: *IV* | *Soderini (Gio. Vettorio)* | *Agricoltura* | *T. III.* | E in basso: *Cod. 76.* Nel *verso* è bianca.

Sul *retto* della terza, in alto: *Ex Bibliotheca Strociana Cod. 1178. Petri* | *Leopoldi M. E. D. munificentia nonis* | *Julii 1786.* |

Catalogus M. S. Codd. Strocian. &c. | *nostrae Bibliothecae Ferdinandi Fossii.* Il *verso* è bianco.

Sul *retto* della quarta carta, in alto: *In Catalogo primo nostrae Bibliothecae de-* | *sideratur, quod ipso iam absoluto Bi-* | *bliothecae additus sit. In Catalogo Codd.* | *Strocian. &c. nostrae Bibliothecae Fer-* | *dinandi Fossii et Indice gener. Codd. Cl.* | *XIV. P. 3. Cod. 44. Soderini (Gio. Vettorio)* | *Agricoltura Vol. III.* — Il *verso* è bianco.

Nella quinta carta, *retto* e *verso*, e nella sesta car. *retto* è trascritto ciò che segue:

« *Soderini (Gio. Vettorio) Agricoltura T. III. Cod. in fol. chart. autogr. saec. XVI. foll. 338. in Cedria Villa scriptus, ubi Tomus I. et II. quos vide. Quae a fol. 1. recto usque ad 152 versum complectitur Codex, edita fuere anno 1817. Florentiae sub titolo* Trattato degli Arbori di

Giovanvittorio Soderini, Parte prima, *reliqua inedita sunt. Circa huiusmodi editionem v. quae ad Cod. 74. P.* IV. *notavi. Fol. 338 verso legitur epigramma, vulgo* Sonetto, *Matthaei Chelii* (Chieli) *Anglariensis cum epigraphe, Jo. Vict. Sod. 9. Patritio Flor.*[no] *Matt.*[s] *Chel.*[s] *Ang.*[is] *si fides habenda mordacissimo huic epigrammati Soderinius ultra nonagesimum annum vixisset, et e solario cadens obiisset, ac proinde veritati absonum dicendum esset quod Mannius in iis quae de Soderinio editioni suae anni 1734. praefixit, asseruit pag.* XV. *nempe 3. Martii anni 1596. diem obiisse supremum septuagesimo aetatis anno nondum expleto. Ast nullo modo fidendum satyrico poetae, dum viri mortem narrat qui quatuor circiter annis illi supervixit. Haec de Matthaeo Chelio habentur in Annalibus Anglariensibus:* Matteo Chieli di Anghiari Cavaliere di S. Stefano per vendetta sparò nel mese di Novembre 1575. una archibugiata a Cecchino Dottori e Antonio Angiolieri di Anghiari senza offesa di alcuno di loro, autori dell'omicidio del Cavaliere Mattia Chieli nominato Cavacarne, per cui in conformità dei Capitoli dei Cavalieri gli furono confiscati i Beni, e confinato al fondo di Volterra, dal quale essendo uscito per grazia di Ferdinando Primo dopo dieci anni, andato per suo comandamento in Francia, fu archibugiato da un suo schiavo a Castel Bith, mentre faceva i

suoi agi l'anno 1592. Uomo dato più alle muse che all'armi, come quello che era Dottore e Accademico Sboccato sotto nome di Sudicio Rinverdito. *Huiusmodi notitiam debeo humanitati Juliani Corsii Angl ariensis viri eruditissimi, qui meo rogatu avunculum Carolum Tutium sciscitatus est, et annalium relata verba ab eodem per epistolam accepit 3. non. Junii 1818. Quae caussa odii inter Soderinium et Chelium fuerit, me latet. Ex dictis constat anno 1585. Chelium Volaterranam Arcem deseruisse, quae nonnisi anno 1588. domicilium Soderinii fuit, adeo ut simultas ex contubernis orta minime dici possit. Certum est tamen in allato epigrammate aetatem et mortem Soderinii poetico more fingi quia nec septuagesimum annum excessit, nec vivente Chelio obiit.*

Fuit

Joannis Victorii Soderini auctoris et scriptoris.

Philippi Junctae Typographi Florentini ex dono Auctoris; v. Cod. 74. P. IV.

Caroli Strozzae Senatoris, Thomae fil., qui Num. 1178 proprio calamo Codici praenstavit ».

Il *verso* della sesta carta è bianco.

Sul *retto* della settima carta, in alto: Operum Series | Alphabetica |

Chieli *(Matteo) d'Anghiari, Sonetto | contro Gio. Vettorio Soderini. N.° unic.*

Soderini *(Gio. Vettorio) Agricoltura, | T. III. N.° unic.*

Il *verso* della settima carta è bianco.

Sul *retto* della carta ottava il titolo:

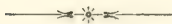
Soderini *(Gio. Vettorio)* | *Agricoltura* | *T. III.*

Il *verso* della carta ottava è bianco.

Delle due carte bianche seguenti, veramente appartenenti al Codice, la prima soltanto porta sul *retto* il num. 1178 e qualche altra notazione antica di titolo e luogo. La seconda è vuota.

Questo terzo volume è in condizioni migliori dei due precedenti, quantunque non manchi qua e là di qualche punto difficile, di qualche altro impossibile a leggersi, per le stesse cagioni della carta e dell' inchiostro.

Manca ancora un volume, *il trattato degli animali domestici*, tutto inedito, dopo il quale sarà compiuta questa opera, che a buon diritto può riguardarsi come il breviario dell' agricoltura italiana nel secolo decimosesto.

ALBERTO BACCHI DELLA LEGA

GIO. VETTORIO SODERINI

TRATTATO DEGLI ARBORI

PARTE PRIMA

Tutte le piante degli arbori cosí salvatichi come domestichi, e tanto quelli che rendon frutto, quanto gli sterili dell' una sorte e dell' altra, sono stati creati dalla Divina Bontà ineffabile a uso, bisogno, utilità, recreazione e delettamento degli uomini; e quelli che abbondano di questo, mancano di quello; et alcuni altri godono del privilegio e benefizio dell' uno e dell' altro; come quelli che producono il frutto buono a cibarsi, et il lor legname serve ancora e s' adopera a reggere i tetti delle case, et agli ornamenti di quelle; come il ciriegio, il pero, il mandorlo, il pino, il pistacchio, il carrobbio e 'l noce. Alcuni altri non hanno che il legname che sia buono a distribuirsi nelle occorrenze umane; e questi sono i cipressi, gli abeti, gli olmi e tutti i selvaggi. Ma questi ancora, quando sono dei resiniferi, o nella scorza o foglia o ragia possono giovare e giovano agli uomini in qualche remedio medicinale. A tal che si può con chiarissime ragioni affermare niuna cosa essere piú necessaria et utile agli uomini degli

arbori, poi che con essi eccitando e mantenendo il fuoco, temperano il cibo loro; come avviene dal frequente percotimento dell'ellera secca con il simile alloro; appresso questo fanno schermo contro ai freddi, scaldando quanto bisogni; e se non serva a far fuoco l'ellera e l'alloro, farà questo effetto medesimo e 'l sorbo secco con l'alloro arido, ripercosso con forza insieme. Di piú si tessono in alcun luogo delle lor corteccie le vesti, e si cavano dalli loro intimi membrane sottili, atte a scrivervi sopra, come nei fogli. Fannosi cappelli e sporte e panieri delle lor tacchie o brucioli. Procurasi con essi di cavar tutto l'utile che si può trarre delle miniere. Conducono il facimento della vena in ferro, e del sale, tanto comodo et opportuno, che niuno popolo di alcun paese si ritruova che senza esso vivino; et è consentanea la ragione: ché sendo i corpi nostri, se bene al sapore appariscono saleggiati, tanto putrescibili, abbin bisogno di cosí fatto condimento, che condisce ciaschedun cibo, conservando ancora le carni morte degli animali, asperse di quello. E nelle Indie in alcune parti non solo si vestono delle foglie d'alcuni arbori, ma di loro intessendo le case, con quelle fanno di tetto coperta. Et in alcuni luoghi come in Polonia si fanno degli arbori, senz'aggiugnervi altra materia, ridotti in travi, sopponendo l'un legno all'altro, le case. Che piú? col benefizio degli arbori, dei quali si fanno le navi e le galere e tutti i barcherecci [1], si sono fatti gli uomini padroni e van solcando

---

[1] *barchettucci,* la stampa, erroneamente.

per tutto l'elemento dell'acqua, accomodandosi dal trasportamento per essa non solamente di tutte le cose cavate da lontanissimi paesi, che ai lor bisogni s'affanno, ma con i legni armati e carichi di eserciti acquistando i dominii di quella e della terra. È ben vero che niun uso si può trarre dal legname che con l'aiuto del ferro (gli antichi davano la tempra al rame che tagliava poco manco che quello), o, come in India, di qualche tagliente pietra che loro in quella vece serve; ond'è che racconta un Greco, garbato autore, che essendosi un tratto una selva, grande e copiosa di quercie e cerri e tigli e pini et altri salvatichi arbori, accorta che gli veniva incontra una gran torma d'accette, ristrettisi insieme tutti gli arbori più vecchi della selva, i quali da un luogo più eminente d'essa risguardarono l'ordine di quelle scuri che così furiosamente se ne venivano alla volta loro, e considerato il più annoso di tutti la qualità di loro, chiaramente scoperse come elle stavano; e chiaritosi che non avevano il manico, con faccia lieta e serena, rimirata tutta la selva, disse: state allegramente e non v'addubitate che e' ci possin far danno alcuno, perciò che io ho posto mente a tutte l'accette a minuto, et ho ritrovato ch'elle non hanno [manichi] dei nostri e non ci possono nuocere in modo alcuno.

Di qui s'inferisce chiaramente che il legname non può mettersi in opera che col ferro; benché niuna cosa è al mondo, che voglia usarsi per comodità e qualche servigio degli uomini, che non vi si adoperi, per poter servirsene, questo

metallo; né meno senz'esso si può lavorar l'istessa terra; nella quale fu primamente loro abitazione gli arbori e le selve, come degli animali sempre; e furono d'essi ancora il primo vitto, come di questi tuttavia; e di quelli ancora nutrimento continuo sono i lor frutti in alcuni paesi, come nell'Indie il sorbo solo pasce una nazione di genti intera. E l'esercito di Alessandro Magno fu già satollo e si mantenne con le radici delle palme, delle quali ancora è delicato e soave cibo il midollo per qualche tempo nelle Indie, dove alcuni popoli non vivono d'altro, sí come fe' già l'armata de' Romani in Sicilia di cefaglioni, e di fichi già l'esercito di Filippo padre di Perseo; et i Romani sovvennero di noci gli assediati da Annibale, sí come si mantennero gli Jonii di faggiuole. E sono ancora genti, lotofaghe dette, perché mangiano il frutto del loto; e nel paese degli Abissini in Etiopia sono chi vive di cofaccie fatte di radici d'arbori. Et è openione comune che il primo cibo degli uomini fossero le ghiande, le quali, macinate a farina, se ben fanno un pane tetro e duro, sovviene ai tempi nei bisogni della necessità, e massimamente quelle che si cavano dal faggio e dall'eschio e sopra tutto da certe quercie gentili che fanno in Spagna e dalle sughere istesse e dai cerri; ma questo è il peggiore. E si [son] ritrovati degli uomini sani, degli atleti et alcuni altri uomini forti che si son contentati e s'hanno eletto di vivere solamente di pasto di frutte, fra i quali Tirone Citico, e fino di fichi secchi soli, nella maniera che fe' ancora Santo Ilarione et Anchinolo e Mosco. Et i Per-

siani già allegramente insegnavano ai lor figli a pascersi di pere salvatiche e mele et altri frutti, come di frutti e di niun cibo cotto visse Achille, giusto il testimone di Omero. Ancora gli uomini principali hanno accostumato et hanno bramato d'essere donati per lor donativi di frutte, sí come accettò volentiermente il pome granato di smisurata grandezza Artaserse nipote di Dario da quel pover' uomo. E nelle mense continuamente si ricercano, nella delicatezza dei tempi che son seguiti di poi, che dura ancora e tuttavia si raffina, le frutte, non solo poste innanzi semplicemente, ma condite col zucchero, cotte e preparate in vari modi; e di zucchero schietto si formano di naturale tutte le frutte, sí come tutte l'altre cose che sono, fra gli artefici tutte naturalissimamente e secondo quelle istesse proprie si posson formare, non solo i liuti e pianelle, ma striglie e stivaletti. Né son pur le frutte in compagnia dell'altre vivande che sono agli uomini in uso per cibo, ma in alcune parti cavasi dal frutto degli arbori il vino, sí come delle mele appie fanno gli Ungheri il sidero; et [in] altre parti l'olio dalle coccole dell'alloro, delle mortine e del sicomoro e ginepro; et in altra raccogliono la lanugine degli arbori da farne vesti, come i Seri in Etiopia et in Scizia; et ai vermi che fan la seta secan per cibo le foglie dei mori [1]. Quelli pidocchi che nascono in sui fichi d'India sono quelli che pesti fanno il chermisi, e vi si nutriscono sopra

[1] La stampa: *e dai vermi che fan la seta. Seccan per cibo le foglie de' mori, e que' pidocchi....* A me con lievissime varianti parve meglio fatto e piú chiaro di leggere cosí.

le lor foglie e per il gambo, a pié del quale, quando si cognoscon maturi pregni di sangue, si pone della calcina viva, spruzzandovi sopra un poco di acqua, e quel fumo che s' eccita spegnendosi gli fa cadere; e si raguna[no] spazzandogli con certe granatine di foglie di palma, facendone monte; di poi, stemprati e pesti, rendon di sé quella nobilissima tintura.

Fuor di questo, si cavano dagli arbori utilità grandissime appartenenti a remedii importanti di unguenti, di mirra, storace, incenso et altre preziose gomme, come quella che rende l' aspalato, che fra i legni dell' Indie tiene il principato sopra l' ebano, granatino e legno santo, detto guaiaco in quella lingua. Il mastice dell' isola di ciò dotata, di Scio, dicono non generarsi in altra parte del mondo e quivi essere perfetto. E vicino alla città del Cairo è un luogo guardato sempre da' Turchi, dove solo da certi arbori che vi sono a novero si cava il balsamo, attaccando alle ultime vette delle cime d'essi, tagliate in punta, certe ampollette di vetro piccole, turate intorno a quella punta con diligenza, nelle quali stilla quel liquore a certo tempo dell' anno; oltre a che con la lor verdura sola recreano la vista, refocillano i vitali spiriti e tengono lieto il core. Et alcune altre piante odorifere riparano e fanno ostacolo con la loro refragranzia alla corruzione dell' aere, come il ginepro, il cui fuoco fa star lontana la peste; e una palla tornita di ginepro, in mano tenuta, conforta l' arterie [1] e recrea

[1] *asfizie*, la stampa.

i nervi. Commodo imperatore fu consigliato nei tempi della peste a trasferirsi in certe selve di lauri, i cui rami nei pestiferi tempi si solevano appendere per tutto, come cosa in quella contagiosa stagione salutare. E per consolarsi Erode dal dolore dell'amata moglie, i medici lo fecero andare a stare per abitazione nelle verdi selve, attorniate e cinte di quantità di odorate rose, noci moscade, macis, cinnamomo, garofani e sandalo. Gli aranci et i limoni quando sono in fiore hanno gran virtú di confortamento e d'allegria. E nelle più recondite parti dell' universo si produce un arbore della grandezza d' un ragionevole castagno, che primamente crea noci con tutte le loro invoglie, grosse come poponi; e dalla sua dura e soda scorza si trae legname da abbruciare; sotto questa sono filaccichi da far lino, e con esso, macerato e curatolo, tele finissime; sotto a questi v' è una grossissima palla di materia dura che ha da una parte un foro naturalmente fattovi, d'onde, o sí veramente tagliandola, se ne trae un liquore assai sodetto di color candido, di che è tutta piena; et ha sapore alquanto delle nostre noci, ma piú delicato, gustevole e suave, quando fresco si mangia. E piú appresso, l'arbore segato in tavole s' adopera et è atto a tutte le sorte di lavori, e per ardere è ottimo, sendo alquanto untuoso e gommifero. Servonsi ancora per carta d' una corteccia sottile che egli ha sotto la grossa.

Primieramente si scrisse nelle foglie delle palme; di poi, nelle Indie, nelle sottilissime seconde scorze degli arbori, di poi nel papiro

fatto di midolle de' giunchi pesti, purgati e con colla impastati insieme; e con le pelli degli animali svizze, dalle foglie di mortella, lentischio e calcina ridotte in carta pecora. Ultimamente, di stracci di tela di lino e di tutte le sorte di stracci lini s'è ritrovata la maniera di far la carta, pestandogli bene; poi cacciati nelle gualtiere e disfatti con l'acqua, passati per staccio minuto di ferro, posti nelle forme, pigliano garbo di foglio; e datogli la colla, non succia l'umore dell'inchiostro; e come prima con i calami si scriveva, di poi furono poste in uso le penne degli animali volatili e massimamente d'oche, nibbi, aironi, aquile, pavoni d'India e soprattutto di struzzolo. E si seppellivano antichissimamente i cadaveri fasciati di pezzette intinte nel balsamo per tutta la vita, in legnami scavati alla figura d'uomo cosí alla grossa abbozzata, secondo la costumanza, massime in Egitto, come s'è veduto ai nostri tempi una mummia condotta intera e sí ben dentrovi conservata, che esplicava ancora i tendini, l'arterie, i nervi, con una cartilagine naturale intera, attaccatavi sana. Et a Nisa tutti quelli che abitavano all'interno erano seppelliti in casse di legname di arbore di cedro. Abbruciavano gli antichi con i legnami i corpi morti, avendo lor sotto e sopra d'essi grandissima catasta. Monumenti d'importanza e leggi sono parimente stati scritti nei legnami, come le antichissime tavole dei precetti delle leggi di Moisé; e 'l titolo che si vede ancora oggi di Nostro Signore è scritto in una tavoletta di legname. E gli oracoli degli dei de' Gentili sono stati prima-

mente scritti in certe foglie d'arbori, come in quelle dell'alloro, come i delfici. Appresso a questo, i regi antichi sono stati seppelliti negli orti fra gli arbori, come Ciro; et erano in essi piantati frutti e susini d'ogni sorte; e di Belo in quelli di Babilonia, e di Melete nei boschi di Smirna. Sergio Galba negli orti ebbene un suo; e in quelli di Domizia pose Antonino Pio le reliquie di Adriano. Et ai viventi hanno [gli arbori] portata comodità d'assettare acconciamente i letti, massimamente nelle Indie, sospendendogli da terra un debito spazio, attaccandogli con corde di cotone tra l'uno e l'altro, tirate con ventole ad altri arbori vicini, sí che stian uguali e forti. E sono ancora nelle Indie di quelli, che, o per fuggire gli animali o per perseguitargli con gli archi o per altra lor comodità, hanno salito et annottato tra i rami sopra gli arbori, e nei lati pantanosi alzati i letti per non dormire nell'umido.

Sono stati ancora destinati agli uomini vari onori dagli arbori, come la corona civica tessuta di arrendevoli rametti di quercia, ai poeti di alloro; a quelli che in alcuni combattimenti vincevano, la palma era loro e l'ulivo, in segnale d'averne conseguita la vittoria; e l'alloro ancora si prendeva per insegna da' Romani e denotava vittoria. Le corone che erano richieste nelle nozze s'intessevano di foglie d'arbori che tenessino il verde; et i re medesimi si coronavano di questa medesima sorte di fronde. Giulio Cesare fu coronato d'alloro, le cui frondi di poi si veggiono impresse in tutte le medaglie degli altri imperadori. I carri trionfali e gli

istessi trofei e trionfi avevano tutti intorno gli ornamenti di frondi d'alloro, la cui peculiar preminenza è non essere tocco dalle celesti saette; onde C. Caligula e Nerone quando tonava vi rifuggivano sotto. Ma piú sicure sono da questo le cupe cantine, perché cosí come non si truova altezza di nugoli che trascenda l'altezza di quindicimila passi, né profondità di mare che vadi piú sotto, somigliantemente non è saetta che passi quindici braccia sotto la superficie della terra. L'oleastro si donava a chi nei giuochi olimpici avesse la vittoria conseguita.

Dagli arbori ancora hanno gli antichi presa talvolta l'interpretazione dei prodigii e da essi indovinati i sogni per le cose future; et accettati e presi i responsi dagli arbori delle selve, ordinate le corone agli iddii loro silvestri, e dati da essi arbori loro i nomi; e non pur a questi, ma agli eroi [1], ai castelli et alle città. Ma soprattutto nelle lor ceremonie dei lor sacrificii et altari era grandemente in uso l'alloro, del qual solo erano continuamente coronati i sacerdoti et i principali ministri di quelle. E si pascevano gli indovini delle sue coccole, credo io, avendole co 'l mele rettificate et addolcite, non si ritrovando che avessero il zucchero, quale è venuto dall'Indie nuove, che saría stato piú a proposito. Et oltre all'incenso, mirra, cinnamomo e lo storace et altre odorifere cose dagli arbori, che egli adoperavano intorno alle loro sacre, come essi chiamano, cerimonie, con alcune altre piante, si servivano del pioppo bianco in

(1) *agli eterei*, errore della stampa.

sacrificando a Giove Olimpio; e con le fiaccole di pino accese, facendo sacrifizio a Cibele; e d'alcuni assegnati per ciò si fecero statue, sí come loro ne consacrarono a felice e perpetua fama in gran numero, dedicando a certi dei e dee principali alcune piante peculiari, come il pino a Cibele, il pome granato a Mercurio, il noce e la quercia a Giove et a Minerva l'olivo, della qual pianta credevano essi lei essere stata la primiera inventrice; e cosí agli altri molti attribuirono alberi particolari. E la vera religione di poi, per facilitare la fede, andava, volendo instituirla in quei cori de' Gentili, ombreggiando alcune cose in conformità e configurazione loro; come sacrare il tempio di Castore e Polluce a S. Cosimo e Damiano, quello di Saturno a S. Saturnino, il Pantheon a tutti i santi in universale; et altri simili. Sono andati i santi uomini imitando alcune cose a quelle molto simili e che grandemente gli si confanno, come in queste degli arbori, dando la palma a Santa Caterina et ad altri santi e sante, avendo per loro insegna appropriate particolari spezie di arbori e lor frondi. Ma in su legname ancora d'arbore volle patire il nostro immortalissimo Redentore, essendo stata composta la croce santissima di sicomoro il fusto diritto e le traverse di cedro arbore e di cipresso, e quelle dei due ladroni di carrobbio; a un ramo del tronco della qual pianta s'impiccò da per sé stesso Giuda, crepando e mandando fuori tutte l'interiore.

E volendo risguardare gli usi degli arbori nelle cose minime, si può considerare che il silio presta i fusi, gli aspi e le rocche; il lentisco

gli stuzzicatoi da denti, e l'acero i taglieri e le tafferie; il bossolo i pettini, il giuggiolo i tenieri delle balestre, il nasso gli archi, gli olmi le casse d'artiglierie, il frassino l'aste da guerra fornite di ferro; le quercie et i pini alle navi, et all'ossatura delle galere le medesime quercie et alli squeri [1], e di piú i legnami ritorti all'uso di timoni et alle traverse dei navili; e quelli si addomandano legnami di garbo che naturalmente hanno la torta che si confà al luogo dove egli s'hanno a applicare; e cosí degli altri molti. In cosí fatta venerazione adunque, utile et onore, sono stati tenuti gli arbori dai nostri antenati e di poi, nei tempi succedenti e nei presenti e si può dir nei futuri, non hanno mancato, né mancano, né mancheranno già mai d'essere avuti in quel conto, pregio, stima che facci e sia per fare di bisogno et all'uso et alla necessità dei viventi. E cosí, come oltre alle cose dette, e molte altre che si potrían dire, se ne cavano dagli uomini i piaceri, le comodità et utili delle cacciagioni d'ogni sorta di terrestri animali e d'aerei, che vi rifuggono essi; e le lor selve sono le proprie stanze et abitazioni di quelli e delle fiere, sotto esse pascendosi e pascendo [2] non solo dei loro frutti, ma delle foglie e di tutte le tenere messe e delle lor cime e frutte. E chi non sa che quelle dell'olmo continuamente sostentano tutto il bestiame vaccino, lo nutricano e mantengono; e 'l caprino e pecorino ai bisogni si satolla della sola ginestra

(1) *et alli squeri,* manca alla stampa.

(2) *e pascendo,* manca alla stampa.

o verde o soppassa, e dell' istesse foglie dell' ellera e d' ogni altro verdume di selve? Sono lor buone, et a questi et agli altri tutti, quelle di quercia, di cerro, di farnia, di sughera, di leccio, di sorbo, d' albero, di salcio, frassino, orno e citiso, non pur domestico ma salvatico, che s'addomanda lebbio, tutto somigliante di quello; e per i buoi [le foglie] di quelli, [di] che non siano ancora velenosi i tenerumi; a tal che dove non sia fieno, o che manchi, o paglia, si possono pascere di queste fronde o vette [in] aprile, maggio, giugno, luglio, agosto, settembre e ottobre nei lati di temperamento, e nei freddi tutto questo tempo e piú. Soppasse all'asciutto e secche serviranno all' ottobre et al novembre, et anco di corbezzolo e di corniolo, e tutte le frasche dolci; e tutto l' inverno nei lati sani vagliono al bestiame minuto delle pecore e capre.

Sono di poi gli arbori di ghianda, che producono il vitto tanto per i salvatichi animali quanto per i domestichi, che dagli uomini per loro uso e comodità si raccogliono, et ancora alla campagna se ne pascono, come ancora i porci; i quali volendo mandare a pascolare nei campi dove sieno quercie, che sotto vi sia seminato grano, perché non faccian danno ai seminati, conviene inviarvegli quando è agghiacciato il terreno; et a quelli et a questi è la [ghianda] piú utile di quercia, di sughero, di faggio, cerro, leccio; e l' altra che si truova è piú a proposito per i porci, come gli oleastri, le tamarici, i nocciuoli salvatichi e tutti gli arbori che fanno salvatichi pomi, con i quali non pur si nutriscono et ingrassano, se bene il vero, sodo e buon grasso

si fa con la ghianda. È buono ancora il prun bianco con sue coccole rosse, le silique, i loti, il pino, il corniolo, il susino, i noci, i fichi; a questi tutti, cascando in terra i lor frutti, se ne pascono gli animali, tra i quali comodamente s'ingrassano i porci così salvatichi come domestichi. Fanno tutte le ghiande grassezza notabile, massime dandole loro mesticate con paglia trita minuta; et Omero aggiugne che si dia loro da bere continuamente acqua nera, cioè torbida, lotosa, piena di fango, belletta e mota. Di ghiande ancora s' ingrassano le pecore, e ne maciullano ancora con buon profitto i buoi.

La palma appresso molta gente è esca agli animali, come in Egitto, in Cipri, in Siria, in Assiria, Seleucia, ove se ne ingrassano i porci; et i Babilonii macerano i suoi ossi, che dentro ai datteri sono, pestandogli e disfacendogli triti minuti per i buoi e per le pecore; et i liofanti han per gratissimo cibo la palma et i cefaglioni. I buoi con i fichi, dove ne sia dovizia, s'ingrassano, né lor nuocono le foglie e verdi e soppasse; et i pastori di Caria, tutte quelle parti dell'anno in che si ritruovano fichi, ne pascono le pecore loro. La ghianda del frassino ancora essa giova assai all'ingrassare i porci. L'orso poi e molte altre fiere mangiano tutte le sorte de' frutti degli arbori, sin a' cani, e l' uva ancora. I ghiri per queste vengon grassi e le rodono lasciando le scorze, come i porci e le talpe; come molti altri le radici ancora. I vermi della seta appresso i Seri si nutricano di certa canna dolce, dice Pausania. A' nostri tempi, ovunque se ne fa procaccio, Turchia, Francia, Spagna,

Italia, mangiano delle foglie di moro bianco. I tordi e le piche, quante ghiande d' arbori ritruovano che piaccian loro, rassettano in luoghi ascosti e l' invernata ne vivono. I fichi secchi triti ingrassano le anitre e le oche, conficcate per i piedi al buio, con lume di lucerna, in sur una tavola. I tordi domestichi s' ingrassano di coccole di ginepro, con le quali i Tedeschi cuocono le carni per dare odore a esse et al brodo, mettendole quando bolle la pignatta e che le sieno acciaccate mature. Ma dei tordi niuna [cosa] piú di questa rende le carni migliori e le budella più grasse et odorate. Nutrisconsi ancora di quelle di ellera, mortella e lentischio; et alla campagna, quelli che talora rimangono e ci fanno gli allievi, beccano e si nutricano delle foglie degli ulivi, come delle ulive gli storni et i colombacci; et ambi si pascono dei frutti degli arbori, et i tonni delle ghiande di quercia, che cascando rasente le ripe nei fiumi sono da quelli portati in mare, ch' altramente non possono averne; e quelli a chi toccano sono piú saporiti e grassi di quelli che non v' arrivano. Così racconta Strabone. Di maniera che quanto maggior copia di ghiande vi concorre e s' aduna, maggiore è l' abbondanza dei tonni e son migliori. La seppia ancora lungo la marina va rubando de' frutti; et un luccio, uscito nella sponda del Trasimeno, afferrò una golpe e la tenne, ché la voleva carpire; tanto che un passaggiere godé della preda dell' uno e dell' altra. I pesci poi molto volentieri si pascono di mele spaccate e fradicie, che truovano rasente l' orlo della marina, se ben spesse volte ne pagano

il fio. Le tinche mangiano volentieri le noci ammaccate. I fichi delicati triti minuti o sorbe cotte lesse (perchè abbrustolate nel forno si fa perchè le bastino) e le noci schiacciate e pomi spartiti in pezzi e fichi secchi gettati lor sempre innanzi, piacciono a tutti [i pesci] e gli ingrassano, come pezzuoli di carne cotta e cruda e lombrichi et ogni verme che nell'acqua si getti loro. In Betica et in Affrica sono i fichi grandissimi, e con quelli si godono meglio. Non lascierò di dire quello che Aristotile afferma, non poter nascere, non che altro, le cicale, senza intervento degli arbori, allegando che dove elle non sono, non vi vengono ancora a essere gli arbori. Di questa maniera cosí minimo vano animaletto partecipa dell' utilità degli arbori per la nascita sua.

Ad alcuni arbori ancora per la lor bellezza e procerità è stata portata affezione da segnalatissimi principi, come da Nerone a un leccio di grandezza smisurata e bellezza, il quale tanto amò, che molte volte lo faceva annaffiare con bonissimo vino; e Passieno Crispo un moro sí fattamente, che l'abbracciava spesso, stazzonava brancicandolo e baciandolo, e sotto vi dormiva; et anch'esso l'adacquava con vino. Il re Xerse, passando oltre con quel suo numerosissimo esercito a disfar la Grecia, che beveva in un tratto un fiume intero, avendo ritrovato uno smisuratissimo platano, gli lasciò alla guardia una compagnia di soldati, e rimirandolo con vaghezza, l'accarezzò in disusate maniere, come cara persona. In Zurigo o Ciamberi oggi giorno sono in gran venerazione tenuti e conservati,

amati da tutti, un olmo et un moro, che con le lor braccia distese in pergola s'allargano di modo che cuoprono, facendo uggia grata ai maggiori caldi, una piazza intera.

Appresso al piacere aggradevole che rendono le selve a spaziarvi, con la vista loro e comodità che fanno agli edifizii et a tutte le macchine che occorrono per fabbricare, servono i selvaggi arbori ai parchi delle fiere; e per cavarne i frutti ai procinti domestichi. Pagavano i Rodiotti a' Romani, sí come i Segovini, di tanta pietra di broccatello, da essere loro addotta sino a Roma, per tributo olio, vino e frutte, e cosí alcune altre provincie lo pagavan dei frutti loro; e nelle Indie ai re, ove ne son padroni, aromatiche medicine che dagli arbori nascono, gomme et altre cose odorose che dagli arbori si traggono di quei paesi, come gomme odorifere et altri liquori e distillazioni; con essi i popoli soddisfanno il regio tributo. Et in ultimo sin all'ombra degli arbori (sí come nelle città principali di Toscana si paga il dazio, ove si vendono gli erbaggi, di quella fatta dalle tende di tela) fu grandemente dagli antichi e prezzata e ricompensata e guiderdonata con gran numero di danari, come quella di certi loti da Gneo Domizio. E per contrassegnare le corti, i palazzi e le vedute (sí come si fa attorniare alcune volte le facciate dalle viti di tre volte, o i cortili) piantavano all'intorno grandissimi arbori, che vi erano nel seguente tempo in grandissima estimazione; e di quanto piú antico tempo e vecchi e non piantati fossero, gli apprezzavano. Per cosí fatte

cause adunque e cosí sono stati tuttavia e sono apprezzati gli arbori; e per l'utilità, dilettazione et usi, sono stati celebrati e lodati, recando agli uomini indicibile comodità e bellezza nella lor vista, verdi, e secchi e segati, nei lor lavori, come il fladro d'Alemagna, nobilissimo di mascherine che vi si truovano dentro segate e onde lustranti e risplendenti vaghissime, somiglianti a quelle dei drappi di tabì d'oro e ciambellotti fini.

Ma gli arbori tutti avanzano tutte l'altre cose create per la comodezza degli uomini et utilità loro, e tanto inserti sono ai germi della natura, ch'egli è ferma, chiara e resoluta openione che tutte le piante cosí domestiche come salvatiche, fruttuose e sterili, produrrebbe il suo natío terreno da per sé senz'altra cura umana, mediante la forza della natura mantenitrice e conservatrice di tutte le spezie di qual si vogli ben che minimo individuo; sí come avviene nell'Indie orientali, occidentali e di mezzogiorno, dove abbondantissimamente si generano e nascendo fuor da per loro si propagano e mantengono senz'altro studio o cura di umana solerzia; e con studio d'atti che vi s'aggiunga, tanto le medicinali et aromatiche [1] et odorifere, come tutte altre sorti. E nell'altre parti del mondo vengono da per loro cosí le domestiche come le salvatiche, come nell'isola di Comaro nel Danubio le mele, le susine e ciriege, e nel monte Argentario queste medesime e piú,

[1] *et aromatiche* non è nella stampa.

et altre altrove, e quelle per tutto [1]. Fra le selve dei castagni e fra i boschi delle quercie e cerri, lecci, carpini et altri, si truovano nati da per loro i meluggini e peruggini e pruni e peri, che insetati quivi profittano grandemente a lasciarvegli stare, e piú a cavargli da un anno in là che insetati sieno, trasportandogli in qualche lato domestico di buono e fondato terreno, simile alla grassezza che suole essere nella superficie del terreno delle selve, e massimamente verso certi fossati, vallate o burroni, ove per la calata si fa grandissima massa di foglie, che marcendovisi ingrassano, e lo rendono attissimo loro, facendo giovevolissimo letame, quando sono marcite sopra l' une e l' altre di parecchi anni; dove alcuna volta ancora si truova che ve ne nascono di buona ragione; e le salvatiche talora meno aspre, e buone a qualche comodezza umana e ad ingrassare ogni animale. Con tutto ciò l' arte, la diligenza, ingegno e sperimentata osservazione tutti ad uno per uno gli possono megliorare, et acquistano con queste cose tanto, che non le avendo perdono. Perciocché le domestiche, dimesso da loro il governo e continua custodia buona, giusta il proverbio vulgato - chi semina e pianta e non custode, assai tribola e poco gode - diventano aspre, rozze, squallide e quasi selvaggie; e queste con esso [governo] e con la diligenza perseverante che se gli può tuttavia usare, diventano come domestiche e buone.

---

[1] *quelle*, cioè le salvatiche. *Quasi per tutto* legge erroneamente la stampa.

Sono le piante del nostro emisfero molte e di variate fatte, e tanto piú le incognite e disusate a noi nelle Indie e lontanissimi paesi meridionali; e siamo tanto lontani da potere avere cognizione di tutte, che dell'erbe sole hanno in lingua sancruta un libro d'un lor poeta in quella lingua, versificatore in coppia di due versi in rima, che fa menzione, nominandole tutte, per sino al numero di tremila, delle quali a noi è ascosta ogni notizia e conoscenza. Tuttor come si sia, quanto alle piante, ciascheduna d'esse o nasce da per sé seminata di seme o per meglio dire surgente di semente da terra, o dalle radici va pullulando, o da rimettiticci che gli nascono rasente terra intorno al gambo, che piantati con l'arte, svelti di quivi, si vanno propagando et ampliando o con i rami o con i piantoni o con l'innestare. Et altre ancora da sé stesse surgono all'aere, che le produce il terreno, come ciriegi, susini, pomi, sorbi, peri cotogni, meluggini e pomi granati; ma quelle che senza alcuno aiuto umano salvatiche e foreste si generano, ciaschedune da per loro apportano il lor frutto e seme. Ma quelle intorno alle quali s'adopra e la fatica e la coltivazione, siano di questa sorte o altre, le sono piú atte a render frutti, siccome le gli producono e rendono migliori; sendo sempre piú belli, lucidi e netti i capelli pettinati e lavati che gli inculti. Di piú certe ne sono che di continuo verdeggiano, non avendo né anco d'inverno foglie che caschin loro; se ben a primavera di quando in quando le rinnuovino. Tra queste è la palma, il cedro cosí arbore come il fruttifero,

l'alloro, l'ulivo, l'arcipresso, la siliqua, il pino, il leccio, la lecciastrella che per altro nome sfiocine s'addomanda, il bossolo, il corbezzolo, l'agrifoglio, il lauro regio e 'l ginepro.

Ma trattando prima della generazione che ci dà i frutti per la dilettazione del vivere e giovamento, cosí per il nutricarsene come per la delicatezza del sapore, è da sapere che questa sorte si divide in tre maniere: o che l'arbore nasce di vermena [1] come l'ulivo; o frutice, come la palma campestre et i cefaglioni; o una terza razza che non si può dire né arbore né frutice, come la vite. Appresso seguono le salvatiche, che piú che altro dal lor natío seme o dalle radici prendono l'origine della nascenza loro. E per arrivare alla perfetta cognizione di ciò, è di necessità innanzi tutto avere in considerazione quello che disse Vergilio Marone:

Quid quaeque ferat regio, quid quaeque recuset,

essendone alcune che dove elle nascono vogliono stare, né patiscono d'essere altrove trasportate, come tutte le odorifere aromatiche delle Indie e le medicinali loro; e non solo questo, ma ben disaminare ogni luogo, ogni posizione di sito et ogni spazio e qualità di terreno. E perché si truova talora un paese intero tutto d'una fatta o una gran maneggia di terra tutta d'un modo, si può alla magra mescolare la grassa di sopra, sopra la grassa dare ceneracciolo assai, sopra la grassissima l'asciutta [2] e secca, la quale si

(1) *surculum*, scritto sopra *vermena*.

(2) *bibula*, scritto sopra *asciutta*.

tempera con l' umida e questa con secca; alla secca, asciutta e magra se gli dà gran copia della grassa, e la creta si corregge e s' abbonisce con molta colombina; la resoluta e grassa si gastiga anch'essa con la creta. Di questa maniera si potrà eleggere e dare il luogo conveniente a ciaschedun arbore, operando che la [terra] buona vada di sotto alle barbe. Ma per loro è propriamente quella che è tenera e soffice [1], resolubile e putrida, ove subito l' acqua penetra abbasso alle radici e s' asciuga, perché in questa fanno radici assai, profonde e dilatate, e nella grassa che rattiene l' acqua avviene il contrario, e quel troppo nutrimento non lo smaltiscono gli arbori, andandosene tutto in rigoglio; a tal che vuole avere ottimo temperamento, come la terra feconda ugualmente et aprica; sí che conviene al luogo degli arbori quello istesso che sia giudicato buono per le viti, se sia il luogo conguagliato e pari. E se sia troppo montuoso, inchinato et ineguale, facciasi servire alle viti sole.

La terra ancora nuova e che non sia stata piú lavorata, sarà a proposito loro, avendone sbarbati tutti gli impacci [che] vi sieno. La vecchia selva sarà ottima, avendo dato di sé segno espresso negli arbori salvatichi, che proceri e vegnenti vi sieno; [e] disradicando il tutto, sarà per loro perfettissima stanza; e se anco non sieno cosí grandi, ma rigogliosi e di mezzana statura, se vi sieno gran siepe e pruni, sarà dell' istessa bontà, purché sia luogo scoperto né occupato da uggia, e soprattutto che sia di

(1) *pulla*, scritto sopra *soffice*.

qualità che non mantenga e non vi covi l'acqua, ma che la smaltisca senza inzuppare. E con questo bisogna molto bene avvertire quel che ciascheduna pianta, posta piú in un luogo che in un altro, possi profittare, e che alterazione sia per patire allogandola in lato non conveniente alla sua natura, ove talora, posta contro al suo proprio, muterà condizione; e non vi si confacendo, non produce né viene allegra, ma stentata e trista, men fruttifera, et al fine diventando sterile. Perciocché negli estremi caldi o freddi le piante non ben profittano, cosí nei troppo acquidrinosi et umidi, come nei troppo secchi, aridi et asciutti. Per il che si dee con l'arte dell'agricoltura imitar sempre la natura propria di quel luogo dove e' si veggono essere nate da per loro; et assomigliandosi non si può errare, perché cosí si procacci loro quei luoghi dove si giudichi che abbino a far bene, come nei freddi quelle che gli appetiscono e nei caldi il simile, e cosí negli altri; ond'è che nei paesi temperati son piú belli gli arbori et i frutti, se non se in alcuni, che per natura desiderano gran caldo o gran freddo. Ora la terra che si sfende da per sé e s'apre nel caldo dell'estate è cattiva. La salmastra similmente è trista, et accanto l'amara, e dove nascono simili acque. I terreni duri, aspri, forti, e gli arenosi e deboli non sono il caso loro; cosí gli assai umidi non sono per troppi alberi buoni, altro che per pioppi, per gli alberi istessi, per i gattici, vetrici, salci e ontani. La maggior parte delle piante desiderano terreno leggiero, asciutto di sopra nella sommità e sotto nell'estremità

umido e succhioso. Adunque il grasso e leggieri sarà da eleggere per le piante e che sia volto a tal parte che vi spiri l' aere e vento fresco; et innanzi a tutti quello che senz' altro adacquarsi mantenga sotto la frescura. Imperciò gli alberesi et i mescolati con le pietre o sassi minuti, ciottoli minuti spiccati o massi che si possono romper bene, non sono alle piante disdicevoli, sí come i calestri, che son terreni d' una certa sorta di pietra scolorita, bigiccia, che si disfà a falde e co 'l tempo intenerisce, che gli tien freschi, che sono buoni per le piante fruttifere et ancora non si sconvengono alle viti. E tutti cattivi per le piante sono quelli che hanno sotto poco fondamento di terreno, et assai di pancone, di arena, ghiaia, mattaione, terra bigia, loto o argilla, o terra stuccosa e tenace, soda; perché e' desiderano terre che abbin sotto del terreno fondato e sien sotto come di sopra, perché le si possino scavar bene a dentro, e truovino con le loro radici sempre di buono; sendo la natura degli arbori cosí fatta, che quanto piú vanno in alto con i rami surgendo la cima, tanto piú mandano le radici profonde sotto la terra. Però conviene poter far lavorare bene in dentro e che la sia terra simile nella medolla alla scorza, e cosí per contra.

Come s' è detto, i terreni che son buoni per le vigne sono da essere accettati per le piante dei frutti, se sia nel rimanente l' aere conforme et il sito comodo; così gli alberi grandi e che ricercano gran nutrimento dalla terra, si piantano in quella che sia succhiosa e di gran

sustanza, come i fichi et i noci et i meli; e quelli che meno, per contrario, come i melagrani. Quelli terreni che producono peri e meli da per sé salvatichi, accetteranno volentieri e vi verranno bene i simili domestichi. E dove nascono da per loro i sambuchi fanno bene gli ulivi, e dove si veggiono nocciuoli salvatichi o domestici fanno pruova i susini e quasi le piú sorte de' frutti. Ancora nei luoghi coltivati si dee por ben mente come sieno i vigneti de' vicini e squadrandoli lieti e vegnenti, che la vena della terra sia la medesima, è da seguitare di porvene accanto; e dovunque saranno arbori salvatichi, simili saranno i domestichi. I gessosi e cretosi son cattivi per le radici degli arbori, rodendole, consumandole e magagnandole tutte. Gli arbori che ficcano le radici in fondo, come gli aranci, i peri, i pini e simili, amano la terra affonda; alcuni altri che gettano e spargono le radici a uso di capelli in alto, e l'erbe e frutti di somigliante natura, si comportano meglio in terreni leggieri all' aere scoperto e nella terra di poco fondo, come i susini, gli abeti, i castagni; e soprattutto [amano] il terreno agevole a lavorare e che è di sapore dolce, abbondevole d' acqua, perchè con essa ancora nei luoghi sterili si riducono i frutti a venir bene e sani, e massimamente potendovi spignere acqua di fermo ([1]); sí come in Spagna allo Escuriale una gran quantità d' olmi che fanno di quà e di là lunghissima spalliera, per la forza dell' acqua son stati fatti venire innanzi, si mantengono e

([1]) *di fermo,* cioè che vi resti ferma; *d' intorno,* la stampa.

crescono. Ma quelli arbori o fruttiferi o selvaggi che s' accostumano di adacquarsi una volta, conviene seguitare tuttavia cosí solamente qualche volta, diradando le poste.

È di mestieri ancora avvertire e sapere sotto qual aere e disposizione di cielo facci meglio questa o quella pianta; perchè alcune desiderano piú il caldo, alcune piú il freddo, molte son dotate d' un certo favor liberale di natura benefica, che tanto nell' uno quanto nell' altro fanno bene; per lo piú l' amano tiepido e temperato; e poche sono di queste che 'l caldo e 'l freddo separatamente amino, che non faccino ancora nel tiepido, per la clemenza e benignità del cielo. È ancora in certi luoghi una certa forza ascosta, che fa produrne certi contro alla lor natura, la quale creò l' alloro inimico alla strabocchevol freddura; con tutto ciò nell' Olimpo, ove è caldo, ve ne sono in gran copia. Di tal condizione è il rododendro, tanto il bianco quanto il rosso; e d' ambedue le fatte è piena la Sardegna, che passa anzi che no il temperato nel caldo. Quelle che patiscono il caldo o 'l freddo, non comportano che sia troppo o l' uno o l' altro, ma conviene che la sia una certa convenienza del cielo con la natura dell' arbore, perchè l' eccessivo caldo o freddo fa non solo perire i frutti, ma gli arbori da taglio grandi. Onde nelle solitudini dell' Egitto e dell' Affrica non vi son fichi che faccino buon frutti, abbruciando il caldo sí forte, che non lascia concuocere e digerire il nutritivo umore a compimento; che lo impedisce ancora il veemente freddo. Et in così fatti lati non v' alli-

gnano alcune sorte di arbori. E perciò è di necessità sapere l'elevazione dei poli, l'esposizione del cielo, la sferza del caldo che batta in su 'l mezzo giorno, per poter porre gli arbori a dove si cognosca che possino stare.

Appetisce luoghi freddi il noce; et il pero cotogno sopporta solamente di natura fra 'l freddo et il caldo; diviene sterile il sorbo se sia piantato in lato oltre a modo caldo; la betula si diletta di luoghi freddissimi, cosí il larice e la zampina. E tutti gli arbori salvatichi forti di legname fanno il medesimo. I nocciuoli possono patire qual si sia aspro e crudo inverno; tanto avviene del cipresso, il quale fa anche nei luoghi caldi, come l'abeto, il ciriegio et il pino; e caldissimi gli desidera la siliqua ([1]), le giuggiole, i pistacchi, il moro, la palma, il cedro, così arbore come il fruttifero. I pomi granati, il mandorlo, l'alloro, la mortella e la ferula durano nei lati freddi, e men la mortella, sendo nell'Olimpo lauri assai e di questa pianta niuna. I fichi non si possono far condurre a maturità nei freddissimi luoghi; imperciò in Baviera ne sono in un giardino del signore di quel paese quattro piante di brugiotti, quali tiene ricoperte con capanne di tavole, ben commesse insieme e fasciate con molta paglia e fieno l'invernata; poi quando la primavera ha ben preso piede gli fa scoprire, ne coglie il frutto all'autunno, poi torna a ricoprirgli. Così fa delle viti, massimamente di tre volte, le quali più resistono al gran freddo. Gli ulivi più tosto vengono negli

---

([1]) *carrubbio,* scritto sopra *siliqua.*

assai caldi che nei troppo freddi. Il pesco viene quasi in tutti i lati, ma se si ponghi in luogo caldo dura più a star verde e far dei frutti, perché nei luoghi freddi, massime ventosi, se non vi [sia] qualche riparo a sua difesa, si perde. Il nespolo si gode nei luoghi temperati e nei caldi, ma nei freddi ancora viene. I castagni fanno non solo nei luoghi freddi, ma negli agghiacciati fin sotto le Alpi, et ancora rendon frutto nei luoghi temperati et umani, se vi sia terreno umido. Il cedro di frutto fa nei luoghi caldi; et ancora il cedro arbore; e si nutrica ancora nelle montagne della Lidia. I meli et i peri amano il freddo né ricusano il temperato; così fanno i susini et i ciriegi. Il bossolo fa nei luoghi freddi, ma nei freddissimi molto meglio.

Sono ancora alcuni arbori che non fanno che in uno paese, sendo di quello solo peculiari, come le piante aromatiche dell' Indie. Né ha forza il cinnamomo di attaccarsi nella Siria dai luoghi ove fa, che gli sono vicini. Non è mortella né lauro alcuno nel Bosforo Cimmerio; e Mitridate e gli abitatori s' affaticorno indarno di trasferirveli per conto delle lor sacre cerimonie; ma vi sono fichi assai e pomi granati. Il mastice dicono far solamente nell' isola di Scio, né esserne altrove nel mondo, come quelli quattro arbori o cinque che somigliano il salcio alla foglia, che fanno il balsamo. È una gran maneggia di paese dove fa ogni cosa che vi si pianta e viene innanzi, se non se l' ulivo, il quale s' afferra in Egitto, ma non vi fa ulive, sí come la palma non matura i datteri in Italia. L' Asia è abbondante di assaissimi arbori di

variate sorte, e n' è quasi per tutto ripiena, ma l' ellera per certo non ha. L' India pate, d' esse per altro madre, della mancanza di molte nostre piante et arbori; ma ha in vece l' odorifere, il pepe et i garofani. Nelle regioni del Cairo non vi è ancora la pianta dell' ellera, ma hanno le boscaglie folte di cassia, di mirobolani, et in vece di gramigna capperi sparsi, di quelli grandi, per tutta la campagna. Provò il primo Arpalo a trasportarvene, di poi Ciro, e tuttavia invano. Appresso Damasco vi è un monte pienissimo di terebinto, che non accetta in compagnia alcuna altra pianta. In Sicilia è gran copia di pistacchi. La sughera fa per tutta Italia et in Spagna per tutto; in tutta la Francia non ve n' è pur un piede, né meno lecci. A tal che così viene a essere ordinato dalla natura, che non ogni paese produce ogni cosa insiememente, né tutti gli arbori, né tutti gli animali; e taluni, se bene in un luogo s' appiccano e vengono, non vi producono poi il frutto, come è detto dell' ulivo e palme. E l' ulivo, se bene fa per tutte le parti del mondo, in qualche luogo d' esse particolare, in Italia et in Ispagna, con tutto ciò grandemente profitta; et in Italia, in Puglia, sono grandissimi et in quantità. Sono ancora certe provincie che sono in particolare amiche di certe piante, come in Candia i fichi e la vite che produce l' uva, che se ne spreme la malvagía; et in Cipri son peculiari le viti che fanno l' uva passerina di Coranto. In Arabia la trementina e lo storace, et i mandorli sono in copia in Nasso et in Provenza come i noci. I cerri e le quercie, i lecci e farnie per tutta Italia.

Ma essendo gli arbori di diversa natura, altri naturalmente allegri, alcuni aspri e ronchiosi, alcuni a solatío, altri ombrosi e di nocente ombra, come il tasso; alcuni umidi, altri secchi, altri di palude et altri di lago; et alcuni fanno nei luoghi pantanosi, ricoperto il calcio dall'acqua perpetuamente e vi vivono; alcuni fra terra fan volentieri, altri lungo la marina si dilettano d'essere, come talora il ginepro, la tamarigia e 'l lentischio, altri rasenti i fiumi in su le ripe e dentro ai renai, e nell'istesso letto loro, come le vetrici et i salci; sí come degli animali, che alcuni la terra et alcuni altri le acque bramano, e parte l'una e l'altre. E degli alberi di lago sono il salice, l'ontano, i vetricini, le canne e 'l silio e l'alno; per il che si deono fare i salceti nei luoghi acquatici, i canneti rasenti le ripe dei fiumi e tra correnti rii, ne' confini dei campi nel piú basso e piú umido che vi sia, e rasenti le macchie ancora; e se le provincie sentino di secco, nelle piú profonde e cupe vallate e nei piú concavi della possessione, et in lato che vi si possino adacquare, o sottoposti alla villa, rispetto all'umore e grassezza che casca da quelle; e se la regione sia fredda, nei lati di mezzogiorno. L'alno e il pioppo sono arbori di fiume come l'albero istesso et il gattice, e quelli due sono indicatori che vi sia acqua. Il platano ancora ama l'acqua e d'essere in godimento delle fonti e ruscelli d'acque correnti, come ancora il loto, se ben l'uno e l'altro fa nei lati lontani dall'acque. Per contra, nei luoghi acquidrinosi non fa bene né il nocciuolo, né 'l nespolo, né 'l

ciriegio, né 'l carpino, né l'acero, né 'l tiglio, né meno il leccio. Il sambuco si fa bello nei luoghi ombrosi e vicino alle acque; e negli altri tutti vien bene; ma non cosí lieto, né di tanti fiori carico. La canna ancora lei, se ben come il calamo brama di stare rasente l'acqua o nell'acqua, fa non di meno in ogni altro lato, ma son piú minute; ma meglio sempre in terreno resoluto che denso, grosso, lieto, fecoso [1]. Il cedro vorrebbe continuamente bere, e 'l pino nei luoghi umidi arenosi distende le radici e profonda la sua fittagnola volentieri, se ben fa ancora nei luoghi magri e negli altissimi e dirupati monti, e fra grandissimi massi dà felicemente fuori; massimamente i salvatichi della lor razza, che allignano tutti in magrissimi e stentati siti. Il sorbo vien piú vivace nei lati umidicci. Gli aranci e tutte le sorte degli agrumi desiderano una terra sottile, ma nervosa, e che si possi per tutto adacquare. E 'l pero si dee piantare nei luoghi tiepidi, purché sia aggiovato da terra rigua; in questa maniera fa fiori assai, et acquista grandezza e grossezza nei pomi, e si spoglia della dura e sassosa natura quella sorte che ne partecipa. Et in generale tutte le piante fruttifere che si mettono nei luoghi umidi piú presto crescono e diventano piú grosse dell'altre che sien poste in contrarii a questi; e certe se ne truovano del tutto diverse dalle sopraddette, come che elle venghino piú liete e rigogliose in luoghi aridi, aspri e sitibundi, come talora stiano appiccate

[1] Cosí veramente il testo, dove la stampa legge *focoso.*

tra i sassi e crescano nella schietta arena; et altrove trasportate, nell' umido e grasso, non vi sanno vivere o divengono sterili. I cipressi, i noci, i castagni hanno in odio l' acqua; il frassino si diletta nei monti et ancora fa nel mezzo delle pianure, come si vede in Lombardia; e quelli con tutto ció pigliano volentieri l' acqua assidua e luoghi pieni di sassi. Le noci et i castagni massimamente amano il terreno sabbionoso et arenoso et il carbonchioso et il tufo stritolato, recusando la [terra] calcinosa, rossa, la creta [et] ogni grassezza. Il mandorlo ama il campo duro, sassoso, secco, tufoso e magro, volto a mezzodì. La palma desidera luogo salmastro e d' arena, come alle Gerbe che ne son piene per rata, come in Egitto. Gli ulivi vogliono campo d' argilla e biancheggiante, purché sia fertile, sendo tal terreno poroso e gli rattizzando. Alcuni han giudicato essere attissimo terreno agli ulivi [quello] al quale si ritruovano sotto della ghiaia e della creta, che sopra abbi il sabbione mescolato; et altri hanno approvato il terreno per loro che abbi grasso sabbione; e la terra densa, se sia vivida e lieta, comodamente riceve questa pianta; la creta semplice in tutto dee essere repudiata, il musco rosso e la [terra] scaturiginosa, e dove l' umidezza e gli acquitrini stien fermi; è suo nimico il sabbione magro e la semplice ghiaia; e in questa terra, se ben di tratto non vi muore, non vi campa molto, né bello né sano. Sono ben piú sorte di ulivi, che molti d' essi desiderano il terreno differenziato. I meli vogliono un terreno grasso, piú tosto in pianura o in vallate di simil

saliva, e in somma terreno che abbi in sé gran succhio d' umore, ma non per essere adacquato; e 'l magro e secco gli fa verminosi e seccherecci [1] o magagnati.

E le piante che bramano i luoghi aprichi sono assai, e massimamente che appetischino il caldo, come i giuggioli e le palme. Et il giuggiolo vuole una terra sciolta o sabbione, in questo modo poi, che quando la pianta si pon giú, intorno o sotto essa si metta della terra grassa. Il fico ancora desidera luoghi a solatío, e talvolta pietrosi e sassosi, sí come si vedon far bene nelli muricciòli, macíe e nelle rovinate delle case fra cocci e sassi, allignando presto in simil lati e massimamente facendogli fosse spaziose e ampie: ma quelli arbori che fanno ai lor frutti i piccolli lunghi, e certi altri come i vernerecci, brugiotti e simili, amano terra grassa e ben letaminata. Il cedro arbore et i ginepri seguono i luoghi sassosi, e l' orno; se ne ritruovano ancora di quelli che sguazzano nei luoghi ombrosi e riposti dai venti; et alcuni ancora vengono innanzi, mai pur illustrati dal sole. L' abeto, per uno, assai piú bello viene nei luoghi ombrosi che a solatío, e piú s' innalza, [come] il tasso, il larice e tutti altri che amano cosí fatti luoghi. Per contrario li posti ai venti sono piú corti, perché 'l vento li inasprisce e gli fa bistorti e raggricciati et abbruciaticci, massimamente se sieno agli intoppi de' venti marini, i quali, sí come han per natura di consumare e sfare le nevi et i ghiacci, cosí gua-

---

[1] *seccaticci* la stampa, ma è errore.

stano gli arbori e rodono le estreme vette e le cime delle foglie. In generale tutte quelle piante che producono i lor frutti secchi et asciutti, amano d' essere esposte ai venti, e cosí quelle che sono nocchiose, come la mortella et i pomi granati, e quelle che per natura non hanno i frutti minuti nocchiosi, come l' alloro. Certamente che 'l frutto di queste tali esposto al sole diventa acerbo; e per questa cagione nei verzieri sono da essere tutte piantate piú spesse. Piú cose ancora desiderano quelle piante che son piú secche, che non le umide, come il corniolo e la rosa, come che in cosí fatti lati diventa piú odorata. Il pesco ancora averà i suoi frutti piú odorosi, se sia piantato in luogo ch' egli abbi l' aere caldo e la terra arenosa et umida, e durerà piú tempo. E quelle [piante] che hanno i frutti sodi e spessi amano i luoghi piú secchi, perché queste di manco alimento dalla terra hanno di bisogno. Ama la mortella i liti; et i marittimi sono bramati dal pino, dalla siliqua e dal moro. Il nespolo del grasso sabbione e della ghiarosa terra mescolata con l' arena si gode, e d' argilla mescolata con sassi. Il moro ama i luoghi sabbionosi et a fatica s' afferra nel tofo o nell' argilla. Il nocciuolo si diletta del sabbione; l' eschio non ha terra che gli affezioni et in tutte fa. La terra che è rossa, se bene è buona a molte cose, è inutile a produrre arbori. La colombina talora è di pari fertile.

Ancora nel piantare gli arbori è di bisogno di osservare dove primamente eglino sieno nati, dandosi ad intendere che somigliante luogo

appetiscono quale gli abbi da principio ordinato la natura, sí che sempre desiderano di starsene piú in un luogo che in un altro. Cosí a tutto che è prodotto dalla natura, come madre d'ogni cosa, ella dà quello che se gli conviene a ciascheduna cosa, e cosí alli arbori quella terra e quel sito che lor si affacci, secondo la sua qualità; et allora faran bene, né sí tosto seccheranno o verranno meno, che ei sieno collocati secondo l'ordine della lor natura. E la comodezza del campo si dee intendere in due modi che ella conferisce, come che egli sia conveniente alla natura di quella cosa che si ricerca di piantarvi, e che sia conforme a dargli vigore e forza. *Trahit sua quemque voluptas.* Perciocché ancora agli animali ha dato diverse abitazioni e selve. Altri si stanno in luoghi inaccessibili, come il liocorno nei monti della luna [1], alcuni nei monti, altri nelle valli e nei piani si vivono.

E perché tutte le sorte dei siti dei terreni si restringono a tre, monte, piano, o colle, è da considerare quale sia di questi che brami le piante da collocarvisi. Delle quali tre l'importanza è quando in una possessione giusta tante si ritruovino; e talora nella sommità dei monti non ne manca alcuna, come in Parnaso, Cillene, Olimpo e Mile, nei quali, et a questi somiglianti, come nel monte Argentario et in Transilvania, molte cose s'accozzano a potervi nascere, purché l'aere lo patisca, rispetto cioè alla varietà dei luoghi che in un sol sito di paese sono, e della terra e di tutte le differenti [cose] che si ritruo-

---

(1) *come il liocòrno nei monti della luna* manca alle stampe.

vano. Percioecché cosí delle domestiche come delle salvatiche piante amano alcune i monti, altre i luoghi un po' piú bassi et altre le valli et altre le pianure e le campagne aperte; et ancora alcune fanno in qualsisia di questi lati o in molti d'essi per la variata natura che hanno, non disprezzando qual sito di luogo si sia; e quelle che amano i monti sono a porzione, perché altre nei bassi, altre nelle sommità e nelle istesse cime e cucuzzoli hanno dilettazione di vivere, come quelle che son tanto amanti dei freddi, come i faggi, che quivi si fan piú belli, fruttiferi, e s'innalzano. Certe amano i lati che si inchinano; et i luoghi eccelsi abbraccia il pino salvatico, il larice, il pino domestico, l'abeto; e verso le sommità de' monti si ritruovano i sorbi et i frassini; gli aceri vogliono il caldío, come i carpini, e gli ontani tutti i bassi et umidi, e quasi ambedue all'acqua vicini, se bene per tutto anche sparsi variamente ne nascono, ma quivi piú belli, piú vigorosi e piú vegnenti, perché son luoghi che piú s'affanno alla lor natura; come nei luoghi montuosi l'agrifoglio, il bossolo, il corniolo, i peri, i meli salvatichi, il carpino, il cedro arbore, il ginepro che è copiosissimo intorno al promontorio di Cillene, come la teda, la picea, il terebinto e 'l pistacchio e tutti quelli che colan dalla ragia; et ancora il faggio e 'l tiglio. Il monte d'Emo è abbondevole di tamarigia; nei colli piú che altrove vengon felici gli ulivi e le viti, e nei piani ancora, ovunque l'aere e 'l terreno gli comporti e s'affacci loro. Quegli ulivi che sono nei luoghi caldi si faccin volgere a

tramontana, e questi si faccino godere nel cielo di mezzogiorno, ma sí che nei luoghi bassi né difficili piú che piccoli monticelli si sieno, come in Savoia et in Spagna nella provincia Betica; nei piani dei campi grassi han belle [1] frondi, ma poco è il frutto che e' danno e 'l piú delle volte niuno. Il cedro arbore solo s' aggiova col vento austro; dall' aquilone rimane offeso, sí che si dee guardare di non porlo in luogo che gli contrasti. Per contrario i tassi si godono dell' aquilone. Il castagno si diletta delle calate, massimamente volte a settentrione come rimostra il Tmolo, l' Olimpo e 'l Mile. I piani sono amici dei pioppi, dei salci e del carrubbio domestico, perché il salvatico fa per tutto. Il moro ha in odio le selve et i monti, dilettasi dei luoghi piani e degli orti.

Molte piú son quelle [piante] che bramano i campi, i monti e i luoghi bassi, ma non di pari, sí che piú quivi che in altri luoghi s' innalzano e profittano. Il tiglio appetisce il luogo montuoso e le valli, ma poco nei monti si veggono il susino, il melagrano, il noce, la mortella, l' alloro, il corniolo, il pero, il melo; e questi due nelle radici dei monti e nei piani meglio; et in questi lati non solo fanno i frutti migliori, ma stanno della vita piú rigogliosi e sani, perciocché nei monti vengono piú piccoli. Il pero cotogno nei colli piegati e ricurvi affatto si produce lietamente. Il fico si può quasi piantare in tutti i luoghi, ma quelli che nei luoghi montuosi nascono e nei freddi, avendo men latte,

---

[1] *delle,* la stampa.

non possono nelle siccità durare. Sí come degli alberi salvatichi quelli che son nati a settentrione per questo piú agevolmente si sfendono a far legno, ma men durano a far fuoco, di quelli che volti a mezzogiorno si tagliano; se sieno cerri, si sfendino dalla punta verso il calcio, e cosí la quercia, che sarà piú agevole, avendo quelli piú umore grosso di questi, come questi piú sottili et arrendevoli. Ma i fichi dei campi e nei luoghi caldi e grassi sono piú fruttuosi e piú assai resistono a quando va secco et asciutto. E nei monti che scaturiscono acqua si diletta assai l'acero e 'l tiglio, il frassino, il ciriegio e talvolta il sorbo; dai quali discendono nelle valli il leccio, il corniolo e la rovere. Il nocciuolo, la quercia, il faggio, il corniolo, l'acero e frassino e l'aborniello amano ancora e si stanno volentieri nei campi. In tutti i luoghi di vallate vien benissimo il nespolo. Le canne fanno meglio nel profondo delle valli che nei colli, e soprattutto ad inviarvele. Quelle cose che s'affanno a tutti i luoghi, se elle desiderano caldezza di cielo, nelle valli piuttosto che nei monti e luoghi difficili sono da essere collocate, perché le cose calde sono sempre piú inferiori delle [cose] che sono in sommo. Le [piante] nei monti [sono] piú prolisse, ma piú copiosamente, massime delle ghiandifere, portan frutto; e quelle che sogliono allegrarsi dell'umore, piú utilmente stanno nei luoghi cupi che negli alti, perché quelli sono piú tiepidi di questi. Da basso piú patiscono di estate, da alto piú di inverno.

Cosí, osservandosi il sito e 'l luogo che cia-

scheduno arbore s' appetisce, s' aiuta a crescere e si fa piú vegnente. È ben vero che alcune piante vivono per mezzo della coltivazione, e con essa vogliono essere procurate, allevate e tirate innanzi. Alcune altre l' odiano, l' annoiano, né la comportano, diventando con essa peggiori; come alcune altre, non coltivandole, insalvatichiscono. L' abete coltivato s' attrista, tanto fa il ginepro, et i salvatichi con la coltivazione diventano domestichi; come la vite non colta diventa sterile o lambrusca, et il sermollino nepitella; e potando quella che vuole del letame, nocerà. Et ancora alcune piante sono atte a nascere per via di seme, altre da per loro, chi per radice, chi di rami, chi di tronco di legno minuzzato in pezzi piccoli, come le talee (¹) degli olivi; ond' è che la scorza di pioppo bianca ammaccata, sotterrata in un solco, dà per buono spazio dell'anno da mangiare [a] due famigliuole. Godonsi alcune altre dell' essere traspiantate. Ma se si vorrà far nascere per via di seme quella che piú volentiermente e naturalmente nasce per via di ramo o di radice o di polloni svelti, e quello che per via d' innesto si cercherà di mutare, darà frutti stravaganti e non naturali. E di qui è openione che i fichi neri insetati faccino i frutti bianchi et i bianchi neri, o diventino sterili e salvatichi. Cosí l' uva nera secondo l' innesto della vite farà bianco, et il pioppo bianco medesimamente nero. Et è chi crede, ma la pruova [mostra] non essere vero, la mandorla dolce, piantandosi per il seme, di-

(¹) *rami,* la stampa.

ventar amara o di cattivo sapore. Cosí del pomo granato, del dolce n'avviene il garbo, quando e' si fa nascere per via di germoglio. È in Candia una sorte di cipolle che seminata per via di seme diventa radice, traspiantata poi diventa cavolo et ha il suo sapor dolce: cosí ha dato fuori un Greco autore, ma oggi non si ritruova questo bandolo. Le rape se si traspiantano rare, diventano femmine, se spesse, maschi, scrive il medesimo; e del frutto della mortella e del lauro che penda in rossigno, affermano che per seme fatto nascere diventi nero. La sementa delle zucche e dei cocomeri, se sono piú freschi, generano assai piú tardi, e se saranno vecchi, nascono piú presto; l'oppio similmente et il nasturcio nascono piú presto del seme vecchio anch'essi che del nuovo. Cosí dando acqua a chi non l'appetisce, s'altera la sua natura e ne riceve danno: e di qui nasce che le mele granate si fan garbe, annaffiando i loro arbori spesso.

Conviene adunque in tutte le piante secondare la natura loro, e cosí in tutte le sorte di semente. E quanto a quello che viene accidentalmente dai cieli, si dee bramare secondo la voglia del lor supremo Fattore e non secondo la nostra, ché non cognosciamo l'intero bisogno delle cose, né manco intorno a esse la sua volontà. Racconta a questo proposito Aristofane in una delle sue commedie, che un lavoratore di terre chiese a Giove di poter far piovere a posta sua nella sua possessione e gli fu concesso; cosí la domandava quando gli pareva ne fosse bisogno e l'otteneva. Un altro senza

altre preci prendeva dal cielo ciò che ne cadeva o veniva, o d'acqua o altro. Costui sempre ebbe la ricolta buona, quell'altro tuttavia fievole, né mai s'appose. A tal che noi deviamo coltivare la terra con attenzione, secondo l'ordine che ella ricerca, e far le cose ai tempi. Di quello poi che vien dal cielo ne provvede, ché mai non manca della sua grazia, l'onnipotentissimo eterno Motore.

Deesi adunque in tutto il governo delle piante et altre cose che si seminano e commettono alla terra, seguir quello che ne rimostra di continuo, come ha fatto sempre, la maestra esperienza e l'osservazione di quelle, secondo la loro natura; ché l'una e l'altra ne dà cognoscenza dei diversi gusti e governo loro: sí come non si piantino gli arbori presso ai muri o rasenti le siepi, o accanto alle strade maestre, [perché in] queste [han] danno dai viandanti, et in quelle viene nociuto, nell'essere piantati quivi, l'augumento loro. E come di frutti, gli arbori piantati nelle valli sono piú copiosi et abbondanti di quelli dei piani, e questi piú degli altri; ma quelli dei colli, in costa, in spiaggia, o luoghi sassosi e freschi, ricompensano la minore copiosità de' lor frutti con la bontà che in essi è piú fina, sí come sono piú salubri e men nocevoli al corpo per avere meno acqueosità et umidezza. Gli arbori che ficcano bene a dentro le radici, come gli aranci, vogliono la terra di buon fondamento, come i peri e meli. Alcuni altri che gettano le barbe in guisa di capelli in alto, sparse attorno, poco sotterra, come i castagni (e fra l'erbe l'endivia) si comportano

meglio nei terreni leggieri all' aere e di poco fondo, come i susini e gli abeti. Ma per gli arbori soprattutto è da eleggere il terreno agevole a lavorare, di dolce sapore, con abbondanza d' acqua, perché con questa si riducono tutti ad allignare ancora nei luoghi sterili et aspri; e massimamente se vi si possi spignere quella di fiume. Deono ancora essere poste le piantate che si fanno degli arbori fruttiferi lontani dall' aie, dai pollai, e che i polli non vi dormin sopra, né si facci sotto ortaggio, o vi si facci altra sementa di cosa alcuna.

Le piante che si pigliano dagli arbori fruttiferi per piantare, o siano innesti, o si cavino dalle nestaie o dai boschi per trapiantare, deono avere contraria condizione di tutti [gli] alberi che si eleggono per segare, come gli alberi, gli abeti, le quercie, i noci et altri che s' adoperano negli edifizi; perciocché questi s' hanno a trascerre grossi in punta come nel calcio; e gli altri domestichi da piantare s' hanno a eleggere grossi da piede e sottili in punta, che continuamente vadin diminuendo et assottigliandosi, non come quelli augumentandosi et ingrossando verso la cima; e siano di buccia liscia, pulita e bella, non ronchiosa, non magagnata, non punto guasta; et a quelli intiera, salda e non corrosa (1). Quelli il cui frutto vien guasto dalla rugiada, come i ciriegi, deono essere volti a oriente; i meli e i peri a tramontana et a occidente, secondo le sorte; come i susini, che i semiani, i perniconi e li del re non rifiutano il freddo, come i

(1) *ed i quali sian saldi e non corrosi,* la stampa.

catelani e maglianesi et amoscini che appetiscono il sole. Gli arbori fruttiferi che producono l'estate siano volti a tramontana, e quelli che l'inverno, a mezzodì. E perché a molti arbori è una convenienza e famigliarità di natura, un'amicizia e consimili affetti, si dee cercare di cognoscer le lor simpatie e farli stare insieme; come vicine agli ulivi le viti, ma non fra essi, ché dentro le non vogliono compagnia che di lor medesime; siano dunque accosto e dalle bande; e fra le mele granate si piantino assai mortelle. E perché molti altri s'odiano, si dee scompagnarli, come la vite lontana dal corilo e dal nocciuolo. Alcuni sono che desiderano di stare in coppia, e di questi tutti quelli che hanno il maschio e la femmina, come il cipresso, l'abeto, il terebinto, il pistacchio et il castagno. Il cadimento delle gocciole ([1]) ancora di molti è nocivo, come che sia cattivissimo quello del pino, della quercia e del leccio, come pesantissimo; e quello del pero cotogno l'uno con l'altro. Nuoce ancora l'ombra di alcuni arbori, come quella del tasso e del noce, grave e cattiva al capo dell'uomo; e quella del pino ammazza le messe ([2]); ma l'uno e l'altro resiste ai venti. E tutti questi, e massimamente che sono amicissimi ([3]), si deono piantare sí lontani dagli altri frutti, che stien piuttosto loro a difesa dei venti, che a nocimento [con] l'ombra.

---

(1) *coccole,* errore della stampa.

(2) *messi,* altro errore della stampa.

(3) *e tutte queste messi che sono amicissime,* altro errore della stampa.

E con tutto che ogni pianta d'arbore abbi forze di nascer da sé stessa, quelle che di seme nascono, per lo piú delle domestiche, nascono fiere e selvaggie, se non si procurano con l'aiuto umano, co 'l quale si rendon piú atte a dar buon frutto innestandole. Dalla foglia, di sé stessa sola e fitta mezza in terra, [si] genera il fusto, crescendo foglia sopra foglia e nel mezzo ingrossando, che si consolida e serra in tronco. Il fico d'India, la cui foglia dà frutto, foglia et arbore insieme, sta perpetuamente verde come la palma, ma non resiste all'ingiuria del freddo et agghiacciato gelo o neve. Ogni pianta che fa sementa ha vigore di nascer di quella, se bene a stento alcuna e con tempo grande, cosí salvatica come domestica. Ma fra queste che s'appiccan con le radici è openione, come dei susini, meli, peri e ciriegi, che a' rami tuttavia si possino afferrare, pigliando quelli presso al tronco e diritti volti all'insù, avendogli sfessi nel calcio dove s'ha a porre in terra tre diti al piú, e dentro in quella spaccatura cacciando otto o dieci granella d'orzo o di grano, acconciandovi un sassolino in mezzo che gli tenga un po' dilatati a poter nascere, e di piú, attorno, dove abbasso vien sotterrato quanto tiene quella sfessura, una giumella del medesimo. Tutte queste pulluleranno lì sotto e con la lor freschezza e succhio gli inciteranno a barbicare. Ma quelli che si seminano, se non sono o albercocchi o peschi o susini o noci, peschi noci, peschi mandorli o simili che hanno il nocciol grosso, diventano sterili e tralignano. Ma seminati, come susini,

meli, peri e ciriegi, si posson quelle vermene nate e fermate d'un anno innestare felicemente, venendo meglio che i cavati dalle selve per innestare, perché questi non han tante radici, né sí rigogliosi crescono e pruovano, e massime a traspiantargli. Le piante che fan sementa inutile, profittano dai loro rimettiticci di vermene da pié e polloni che dalle sue radici o ceppo germogliano, avendo ogni pianta in sé medesima concorrente [1] et intrinsecata la sua maniera di multiplicare, o di questi o di rami o di radici, come l'olmo. Et in quelli che hanno la sementa minuta è sempre piú vivace la virtù e forza per nascere che nei rami, eccetto il cipresso, l'abeto, il larice, l'alloro, il quale ha virtù, secco e strofinato insieme forte, gettatovi su zolfo spolverizzato, di suscitar la fiamma e far fuoco. I fichi, gli olivi e le viti di nascita di seme tralignano per lo piú, et è di mestiero insetargli. E perché ogni arbore che nasce da sé stesso, o di ramo o di seme o di barbe, fa le radici a galla, è di mestiero traspiantare e traspiantato innestare; e meglio viene piantato l'innesto su 'l ramo salvatico che in sul tronco nato di radice con la semente, se ben questo fa piú barbe e mediante quelle è piú atto a afferrarsi in qual si vogli terreno che e' s'alluoghi. Quelli che meglio s'appiccano con i rami son quelli che hanno i rami lisci, puliti, verdi, senza nodi, succhiosi e di sustanza come gli ulivi, fichi, noci, salici et alberi e gattici, perciocché quelli che hanno la scorza inta-

[1] *conveniente,* la stampa.

gliata, doppia, grossa, ronchiosa, screpolata, come il pino, ginepro, cipresso, quercia, cerri e simili, non s'appiccano con i rami, sí come quelli che non si possono insetare, che son tutti i resiniferi. La quercia giovine accetta sopra di sé, annestandolo, il pero nel tronco e rami lisci puliti.

I semi degli arbori sono di due sorte, o grossi o minuti; grossi gli hanno i persichi, i noci, i susini, gli albercocchi e sua generazione, e tutti quelli che han dentro la carne, osso duro; minuti gli hanno i peri, i meli, i carrobbi, peri cotogni, meli granati, abeti, cipressi, zampine, pini, lecci e simili. E tutti questi si seminano per traspiantare in altri luoghi, dove sono ordinati i siti per i verzieri o selve a dovervi stare. Nel che conviene avvertire d'accomodarvegli in modo che o per essere troppo accosti o sotto l'uno all'altro, non s'intrighino insieme, perché si togliono il nutrimento l'uno all'altro, non gli accomodando che stien partiti bene; et altramente non possono crescere il lor bisogno et augumentarsi secondo la lor natura; imperció conviene compartirgli secondo il sito e natura loro. Perché le [piante] grandi occupano piú spazio con le radici e con i rami, e le piccole per contrario; et alcune piú grosse e piú lunghe amano similmente larghi spazi, netti di sotto e non occupati, come tutti i salvatichi, i noci, i castagni, i ciriegi e certe sorte di peri e di meli; le piccole, come i pomi granati, l'alloro, i sambuchi, la mortella e simili che non van troppo sotterra, si contentano di manco spazio. E tutte queste senza offesa si

possono mescolare con le sopraddette, avvertendo di non porre il pero cotogno appresso ai noci, né i castagni vicini al nespolo; né meno s'accompagna il ciriegio co 'l pesco; ché tutti questi son nemici insieme, né si patiscono. A tal che la piú diritta è piantare ognuno dispersé, e tutti di compagnia quelli che sieno d'una spezie medesima, affinché il debole non venghi oppressato dal piú potente. Ancora certi piú grandicelli non s'alzano mai, fastidiscono li altri e con l'ombra di loro istessi ricevono offesa, sí che ricercano assai maggiore spazio d'attorno che la lor persona non s'estende; come il noce, che si fa danno con le sue gocciole proprie che gli cascano addosso di foglia in foglia, onde dà fastidio a quelli che gli sieno piantati appresso. Ancora i peri cotogni sono da essere piantati tanto larghi, che i suoi stillicidii non possino arrivare l'un l'altro. Medesimamente s'hanno a osservare le ombre, ché chi le fa brevi, chi corte, chi folte et ampie, e chi raccolte insieme; il melo e pero s'allarga, il ciriegio e l'alloro; e chi le ama dei siti e dei luoghi che siano naturalmente ombrosi, e chi di lor medesimi; altri per il contrario, come è il moro, che non vuole attorno ombra d'altrui che gli stia sopra tetto e lo cuopra. Certi vogliono essere posti fondi, come i persichi, perché si faccin riparo l'uno all'altro dal calore del sole. Ma gli spazii che si convenghino determinare fra l'uno e l'altro, dee dimostrargli la natura dei paesi, il sito e la qualità della loro natura e dei terreni. In Affrica hanno gli ulivi d'intorno uno spazio di venticinque piedi; nel

[terreno] magro quaranta; ne è in Betica; né v' è arbore a chi bisogni stanza maggiore. I salici nei lati irrigui desiderano gli spazii agiati e larghi; nei luoghi seccagni, men spaziosi e piú ristretti insieme amano di stare. I colli ricercano gli arbori piú spessi che nei luoghi campestri e piani, massimamente ove fra gli arbori si semini, che gli vogliono grandissimi. Nei lati ventosi conviene piantar gli arbori un po' piú fondi, perché possino con esso [il vento] contrastare senz' offesa di lor medesimi, riparando l' un l' altro la sua furia, né avendo [esso] forza di penetrare cosí libero a fargli danno. Nelle provincie ventose, come è la Francia, e nella ventosissima Sicilia sarà molto profittevole l'osservarlo. I pomi granati, i lauri e le mortelle, quanto saran piú folti, meglio faranno, perché hanno poche radici e si riparano piú dai raggi solari, né si togliono l' alimento l' un l' altro, nocendosi; e sarà assai undici piedi l' uno dall' altro; i meli piú, e piú ancora i peri; ancora le mandorle et i fichi, et i mandorli piú di tutti; ai quali si conviene nei luoghi che gli s' affanno una distanza l' un dall' altro di trenta braccia, ai meli venti, e quaranta o cinquanta ai ciriegi, e gli ulivi trenta o trentacinque; e seminandovisi sotto, tanto piú; e nel magro meno che nel grasso sieno distanti. E soprattutto il piantare assai arbori infruttiferi insieme sarà piú utile che di per sé porgli, perché soli saranno infermi e deboli da resistere ai venti, riparandosigli assai meglio, come i Turchi co 'l diluvio della lor soldatesca. E perché non si può né si dee fare dei fruttiferi arbori una

mesticanza incompatibile, né meno i salvatichi con i domestichi mescolare, e di questi o di quelli porre i grandi et i piccoli insieme, che si soffochino l'un l'altro; e perché a vari usi tutti si ponghino, s'hanno a distinguere i luoghi, e sapere che non sta bene mescolare negli uliveti gli olmi, i pioppi, le quercie, il frassino, né 'l salcio o la canna fra le mortelle et i ciriegi, discordando l'un l'altro di grandezza, di luogo, di sito, di natura, e ricercando altro i salvatichi, altro i domestichi.

Piantano alcuni intorno al circuito delle lor possessioni o pini o cipressi o abeti o olmi; e questi sono i piú utili per la frasca che se ne coglie per i bestiami, oltre a che a ciascheduno si può una vite accomodare, pur che se gli ponga discosta dal gambo un braccio e mezzo. Stanno bene intorno alle vie, come ancora i pioppi. Le quercie per ghianda vogliono avere il luogo e la selva spartita. Cosí i salci vogliono stare sequestrati dall'altre piante, lontani dalle vigne e campi seminati, usufruttando troppo il terreno. Somigliantemente i luoghi dei pioppi con le viti siano di per sé, con prato sotto, e se ne caverà vino, erba, fieno e legne; cosí gli alberi da per sé, come le vetrici et i salci, i quali vogliono essere colti al settembre e sfessi subito e tenuti in lato fra l'umido e l'asciutto; poi quando s'hanno ad adoperare per cerchi o altro, si ponghino in molle per tre o quattro dí; e prima s'avvertischi che non ribollischino; e quando si mettono in opera freschi, si scaldino alla fiamma, come le vinciglie degli arbori. I fichi et i peschi

non si vieta che non si ponghino tra le vigne da quella banda che faccino l'ombra fuori; né dentro s'ammetta altro che peschi. Gli alni fan buon riparo e nutrimento alle siepi et agli argini, e son muri contra alle piene dei fiumi, e mantengono i ciglioni e renai d'essi, posti nell'acqua, e scapezzati multiplicano fuor di modo. I noci e gli arbori grandi, perché meno faccino offesa ai seminati che vi sien sotto con la lor ombra, si piantano alla volta di tramontana. Per far poi strade coperte e pergolati con gli arbori, si elegghino i piú arrendevoli e che stieno sempre verdi, come il bossolo, la lentaggine, la mortella di Spagna, il lauro regio e 'l nostrale, et il rododendro bianco e rosso; e volendo, si posson fare d'ogni sorte arbori, sin di cipressi, di tamarigia, di leccio, e di tutti gli altri che tengono o che non tengono la foglia, perché piantandogli giovini piglieranno quella piega che sarà data loro, e s'assuefaranno ancora all'opera che gli antichi chiamavano *topiaria,* cioé a essere obbedienti alle forbici, sí come per spalliere, e come delle mortelle di Spagna e bossoli, per formare animali et uomini, vasi et altre cose; e delle quercie industriarle con le legature e cerchi sotto che le regolino, et altri legnami, e de' lecci, olmi, tigli et altri, far loro pigliare la forma d'un tempio, d'un palazzo, con varie stanze disposte sopra i rami; et insomma fabbricarle in foggia d'un edifizio; ché tutti i garbi, tenere, piglieranno; e legate, in crescendo li ratterranno.

Le dirittture accanto del piantare gli arbori et i riscontri hanno a essere fatti a ragione e

con ordine buono, che è quello che i Latini addomandano in cinquoncie, accomodandogli all' usanza del cinque dei dadi, che seguendoli l' uno con l' altro a dirittura [o] a traverso, anzi per tutti i versi risguardando, abbi il riscontro, che cosí darà bellezza all' occhio et utilità a loro, penetrandovi meglio il sole, la luna et i venti, e matureranno piú presto e goderanno piú il benefizio dell' aere aperto e delle ombre. E siano di modo disposti, che ciascheduno arbore pigli tanto di cielo e di terra quanto di tutto 'l gregge, e tanto i rami la parte del calor del sole quanto le radici del succhio della terra succino, occupando cosí manco spazio di terreno, come si vede per esperienza delle noci, che poste insieme con i suoi malli in uno staio v' entrano tutte, che rotte e spezzate ne vogliono uno e mezzo, se vi capiono: tanto può l' ordine della natura fatto da lei. E perció i saggi artefici, avendo messe insieme piú opere in una tavoletta, distinguono con gli spazii, perché non caschino l' ombre nel corpo. Ora il piú bell' ordine di piantare arbori che sia, viti, frutici et erbe, e che corrisponda meglio all' occhio è questo quincunciale, che, oltre che dal dado, si puó formare dalla X lettera, attestandogli insieme, e dalla lettera V medesimamente, accozzandogli insieme e seguitando le appiccature dall' un lato e dall' altro, di sopra e di sotto, che tuttavia farà l' effetto di questo ordine. Il quale giusto ha a essere cosí, che ponendo cinque punti in linea retta, quattro ne seguitano sotto nel mezzo di quei vani, poi altri cinque corrispondino a quei di

sopra, cosí si vadi seguendo, e verrà effettuato l'ordine del quincunce, o in quadro, o in aovato, o in rotondo; e nell'aovato s'hanno a tirare nel primo, secondo e terzo cerchio; e quanto siano le linee distanti, tanto hanno a essere lontani l'uno dall'altro gli alberi, et essi posti sotto quest'ordine, che l'un vano con l'altro si risponda, e similmente i pieni intraversati da questi; di modo che, o guardando per un verso o per l'altro, tutti si dichino insieme per un riscontro. Di questa maniera si veggiono essere disposte le porte delle quattro sale, che son le conserve dell'acqua delle terme di Tito imperadore a Roma. Puossi ancora imitare le mandorle delle finestre invetriate e la fattura delle ragne, che similmente sono ammandorlate. Puossi ancora seguitare di piantargli in fila, che l'uno con l'altro riscontri a dirittura per retta linea, acconciandogli di quadro in quadro, in guisa del tavoliere con che si giuoca a scacchi; et appresso questo, si possono comporre in triangoli e scalinoni, sí che quelli delle punte riscontrino l'un con l'altro. E tutte queste maniere si possono a tutti i siti accomodare. Si puó ancora, se 'l sito lo comporta o ricerchi, andare di mano in mano stremando l'ordine quincunce, sí che diminuendo l'un dopo l'altro formi in terra a foggia d'una meta, cominciando in molti e finendo in uno. Ancora si possono piantare secondo le forme di tutti gli scompartimenti che si fanno dei giardini, ponendogli in su le punte dei loro angoli o di quelle che formano le lor piazze o strade. E se sia un partimento che cominci in quadro

et abbi in sé piú quadri, che vadi tuttavia per indentro diminuendo e vi sieno linee che gli dividin per il mezzo, dovunque elle si raggiugneranno staran posti bene gli arbori, e bella mostra e gran compariscenza faranno.

S' ordineranno ancora, secondo i luoghi e siti che siano concavi o piani, in costa, in monte o colle o collina o spiaggia, queste piantagioni piú in una forma che in un' altra; il che, come delle distanze, si rimette al giudizio del buono agricoltore, che a questo e alla qualità del terreno abbi tuttavia considerazione, sí come nel saper discernere ove convenghino le piantate a radice, le sementate, o i polloni o rami; e che d' ottobre nei luoghi temperati sin a mezzo novembre et a mezzo dicembre, di gennaio o febbraio, è bene mandare alla terra i semi delle piante; e quelli che vi si mettono di ottobre hanno piú tempo a macerarsi, massimamente di grossi noccioli. Ma il moro vuole essere sementato d' aprile a mezzo, come si cominci a sentirsi ripigliare il caldo; ma se sia umido terreno et all' acque suggetto, facciasi quest' opera a febbraio e marzo. I [mori] nei luoghi freddi s' hanno a seminar di estate, e se la vadi secca et asciutta, frequentargli con l' acqua. Ma il vero tempo a seminarsi in tutti i paesi lo rimostra la natura, che è quando, essendo maturi, cascano a terra i lor frutti; e questo è a tutti manifesto segno della perfezione della maturità loro. Onde, chi volesse avergli dentro delle frutte stagionate e buone, averebbe a mettere sotto loro disteso, ma sospeso da terra mezzo braccio, un lenzuolo che

le ricevesse senza offesa. Et i piú minuti semi, come il moro, è bene seminare di primavera, massimamente nel terreno umido, per fuggire l'acqua dell'inverno; ma se sia asciutto e caldo, si potrà comodamente far d'ottobre, perché tanto innanzi abbino a essere fuori del terreno, che possino abbarbicare, e poi coperti venire innanzi con le frondi e fusto, quando si scuoprono a primavera.

Ma volendo che naschino bene i semi minuti et anco i grossi degli arbori cosí fruttiferi come salvatichi, è di mestieri apparecchiare nel meglio largo ([1]) piú grasso e piú fondato del campo o del giardino, o dell'orto, campo o campagna che s'abbi, [un luogo] ben volto al sole e che non sia occupato dal meriggio in modo alcuno; e non parendo d'avere nella possessione luogo a ció dalla natura, riempiasi un quadro nel sopraddetto sito di buon terriccio asciutto, trito e crivellato, grossovi un braccio e mezzo o due; e se è naturale si lavori sotto a tre puntate di vanga, tritandolo e minuzzandolo bene, e spianato e pareggiato e conguagliato a modo l'uno e l'altro, vi si seminin dentro, come s'è detto di sopra, di primavera, se non nei terreni troppo umidi e freddi, e fuor che nei luoghi troppo asciutti e caldi, le minute sementi e le grosse; queste co 'l piuolo un sommesso sotto, lontano l'un nocciolo dall'altro un palmo; e quelle gettare a terra, avendole prima mesticate con grossa arena, ricoprendole in modo che non restin

([1]) *luogo*, errore della stampa.

sotto piú di due diti, o uno e mezzo, annaffiandole se bisogni; e vadi tanto rara la sementa minuta in terra, che nata e cresciuta si possi zappettare fra l'una e l'altra; cosí seguendo ogni anno, sin che in capo a due o tre anni quelle [piante] che sono da traspiantare si traspiantino, e quelle che sono da innestare s'annestino quivi. Sia il luogo compartito in aiuole [1] di larghezza tale, che arrivandosi con allargar le gambe da un solco all'altro, non occorra pestare con i piedi i seminati.

Sono alcuni che procurano la nascita di queste sementi minute con il porre sotto terra tutto 'l frutto intero, e massimamente fradicio, come di mele, pere, nespole, sorbe, peri cotogni, susini, peschi; e di tutti i salvatichi si spicciolino le sementi, come di arcipressi, di abeti, di pino, di larice, tasso, carrobbo, mortella e simili. Ma nelle pine sono alcuni che avendo co 'l maglio fracassata una pina, la sotterran tutta, adacquandovi assai; e come naschino, di quelli lasciano innanzi venire il piú rigoglioso, disradicando gli altri. Ancora fanno il simile alle mandorle e pesche, cacciandone molte insieme; ma ció nelle grosse e dure fa men bene, nelle tenere e minute pruova ottimamente, come negli aranci, limoni e tutte sorte agrumi, sorbi e pomi e melagrani. Et a quelli che sono seminati per l'autunno, usisi diligenza di seminargli tanto innanzi, che innanzi l'inverno talora nascendo, si ritruovino coperti di paglia o letame

[1] *alveole* altro errore della stampa, che non si legge neanche a volere.

crudo, sí che non gli offendendo il freddo, possino mantenere la tenera messa et attendere a ampliare le radici e fortificarle, per a primavera rinvigorire con piú gagliardía. Sopravvenendo l' estate e strignendoli il caldo, con coperte di stuoia o giunchi tessuti o altre vermene o vimini o paglia distesa fra' pali e legata insieme si tenghino ai grandissimi caldi coperti e difesi dal sole, scoprendogli (1) la sera alla notte rugiadosa, sin a che il dí vegnente pigli forza il sole, tuttavia annaffiando senza sole mattina e sera, se si cognosca l' asciuttore essergli nocivo. E quando si seminano le [sementi] minute, se non sia la terra tutta crivellata, almeno quella che hanno ad avere addosso si crivelli minutissimamente, sendo prima ben lavorata sotto la terra. Si possono ancora sementare in diversi vasi di terra cotta pieni di terriccio stritolato minuto, o veramente similmente crivellato: ma quelli che saranno seminati in piana terra, sempre saranno piú vegnenti e rigogliosi. E non sarà mala avvertenza tutti i domestichi, cresciuti all' altezza d' un braccio, tagliargli fra le due terre, se non se i mori e susini; e di quella vermena che sopravanza, s' assetta una vermena, scarnandola tanto avvantaggio, che commessa nel fusto che s' ha a insetare, scapezzato ancora rasente terra o almeno quattro diti presso a quella, avanzi da ficcarsi in terra almeno un palmo, e si mantenghi intorno (2) fresca con acqua, se non sia

(1) *coprendole,* di nuovo dopo *coperti,* la stampa.
(2) *intera,* errore della stampa.

umida da per sé; ció aiuta ad appiccare l' inseto, sí come avviene a essere stato in terra da prima; in capo a certo tempo, che sia bene incarnato, si tagli sotto l' apertura del fesso ove è incastrato l' innesto, e lascisi stare o qui, o si traspianti in lato buono in capo a un anno. Né meno aiuta a fare rigogliosi vegnenti [innesti] e da metter bene il pigliare sempre le marze grosse che da per loro son piú aiutate e gagliarde, perché le sottili la fessura del legno in che le si commettono le riarde, e quelle contrastano alla forza del riserrarsi insieme. Similmente s' aiuteranno ad appiccarsi tutti gli inseti che si faranno tanto presso a terra, che con essa si possino rincalzare sino alla metà della marza, e tanto piú di augumento ne sentiranno quelli che sieno insetati in su 'l salvatico sbarbato, che si ripianti subito tanto in giú, che le marze, come io ho detto, venghino ricoperte almeno tutta la legatura dell' innesto sino alla marza.

Deonosi le sementi degli arbori seminare in giorno sereno, asciutto e quieto, et in questo s' hanno poi a scoprire a' soli et aere buono, massime d' inverno, tenendosi coperte sempre la notte e mentre, come s' è detto, non vi possi dar il sole su. Alcuni accostumano di seminare cosí fatte sementi al principio dell' estate, avendo fede che la caldura le aiuti a far nascere, con il sovvenimento delle frequenti acque che si dia loro a quel riverbero del sole in tempo debito, meglio assai che in altra maniera, come i capperi e gli asparagi. Ma ció si dee osservare e fare secondo i paesi [in] che

altrui si ritruova, sapendo che nei lati umidi verrà tuttavia fatto bene; e volendo pur veder cresciute queste piante in arbori grandi e che venghino innanzi, conviene a ciascheduno allogare il suo palo e levar via co 'l pennato di mano in mano tutti i rimettiticci dai lati, e traspiantati fra due o tre anni in terreno ben lavorato affondo e divelto, se gli creino i palchi secondo l'altezza che si desidera. Ma conviene appresso avere in notizia che questi tali arbori cosí nati, a volere che diano buon frutto e pruovino bene, vogliono essere insetati in altri, come s'è detto, o altri in essi della medesima razza, togliendo la marza dai migliori, o d'altra che e' possin ricevere. Niuna pianta d'arbore o frutto si dee porre nel core dell'inverno, come è gennaio sino a mezzo febbraio, né meno quando abbi di già mosso o dato fuori. Adunque piantisi o di ramo o di radice o piantone, di ottobre e di novembre, dopo che sieno ite sotto le Pleiadi sino al solstizio iemale, e di piú quelle che si pongono con le radici, perché tutto 'l verno per le pioggie s'adacquano e sicure s'appiccano. Piantansi ancora di febbraio e di marzo, e nei luoghi freddi sino a mezzo aprile; e di qualunque stagione si facci, è da osservare che si facci dopo mezzodì, tirando il vento dall'occaso equinoziale a luna scema che sia sotto terra: cosí saranno fertili e di gran frutto. Perché se a luna crescente si pianti l'arbore, grandemente crescerà; se a scema, sarà piú piccolo, ma piú robusto e gagliardo. Ma certa cosa è che quelli che a piantoni si pongono o a rami, piú convenientemente assai

si mettono in terra a primavera, perché allora tutte le piante muovono e allora da ogni parte si risente l'umore e rinvigoriscono, mettendo sotto e di fuori; e piantate nell' autunno ammortiscono, e talora, per il freddo dell' inverno o troppo umido, si perdono; e quelle con le radici piantate seguono, nell' abbarbicare e nel procreare sotto nuove barbe, a dar fuori la messa piú gagliarda a primavera e nell' estate i rami. Ma l' importanza è por ben mente alla qualità del paese, del sito e del terreno, che se sia molto freddo et umido, o che si possi adacquare nell' estate, sarà bene piantare di primavera; ma se è caldo e secco, faccisi avanti l' inverno e sin tardi come a dicembre; e se dopo l' inverno, sia presto, cioé al fin di gennaio o principio di febbraio. Le piante che si piantano per porsi di ramo, se si facci di primavera, sia quando cominciano a purgar gli occhi fuori o assai innanzi; e se si piantano avanti l' inverno, taglinsi nel finir d' essere cascate tutte le frondi o poco dopo, et elegghinsi da mezzo il tronco in su verso la cima, e si piantino da quella via; cosí ogni marza per insetarsi, ogni ramo per piantarsi et ogni piantone da porsi et ogni barbato da traspiantarsi si spicchino e cavino nel sminuire e mancare del giorno e a luna crescente, e cosí si ponghino e insetischino nel crescer della luna, con manco sempre che si possi dimora. I piantoni di qualunque stirpe [1] sieno spiccati da arbori sani e di buona ragione, lisci e deli-

[1] *sorta,* la stampa.

cati e senza magagna, di moderata grossezza; e si stacchino di quelli che siano ben rasenti al tronco e siano levati dall' orientale parte dell' albero, o siano piantoni o rimettiticci che venghino da pié, nei quali molti hanno piú fede, come piú propinqui all' arbore e alla sua principale radice; e si elegghino non del mezzo tra i rami, ma del mezzo dell' altezza, cioè verso la sua cima, di quelli tuttavia che vanno all' insú ([1]); e cosí si osservi dei piantoni degli alberi propri; né siano spiccati da vecchie piante, ma da capitozze giovini; e piglinsi quelli di mezzo dalla corona dell' arbore scapezzato.

E perché meglio si possi e discernere e cognoscere di tutte le sopraddette cose et a che tempo far si debbano, diremo ancora un poco piú oltre della natura degli arbori, ai quali importa assai la temperatura del cielo con la condizione dell' anno. Et in ogni luogo fa loro assai l' acqua; a tal che se gli averanno l' invernata tiepida e molliccia, s' avrà lor bene; e quella massimamente sarà approvata che abbondi di frequenza di pioggia mescolata con neve, a tal che chi pregó gli inverni sereni, pare che non lo facesse per gli arbori, per i quali par che preghi bene chi brama loro che la neve duri assai, perché questa non solamente rinchiude nelle porosità della terra la sua esalazione che sfuma in su e la ferma e tiene stretta e ritorna indietro alle radici di loro,

([1]) *dell' altezza, come di quelli tuttavia che vanno all' insú,* la stampa.

per le quali l' arbore piglia il cibo, ma ancora perché infonde loro il suo liquore a poco a poco, in acqua convertito, pura e leggerissima. Conciossiaché la neve è la schiuma della pioggia celeste et il grasso dell' aere, e l' umore [che] di essa si fa non dilava e inghiottisce, ma in quel modo che s' ha sete cola da una mammella e distilla. Sarà adunque eccellente alimento agli arbori et alle biade e farà sempre, dove ella duri assai, molto fruttificare. Ma è cosa chiara che nell' inverno s' abbino a desiderare le piog-gie, perché gli arbori, vacui del parto dei frutti e fatti languidi per la perdita delle foglie, è cosa naturale che restino con appetito di pa-scersi e consentaneo alla ragione; come anco, levato il lor parto, il concepire, cioè la germi-nazione, al tutto segue. E di poi vi è un' altra cosa che gli vuota, che è il fiorire; perciocché egli è cosa di ragione che e' germinino bene e fruttifichino quando v' é assai copia di alimento e buona temperatura di cieli; il che non si potrà già mai fare, se il freddo non li habbi assai tempo ristretti, co 'l che bisogna che gli arbori si concuochino e si stagionino, e le pioggie, cioè l' alimento, gli aggiovino. Inoltre, se molti inverni durin sereni, le piante peri-ranno; perché, chi è quello che non si muoia, patendo piú di quello che non puó comportare la fame, né avendo nutrimento? E di certezza che l' è cosa evidente che le pioggie son l' ali-mento loro, il quale se manchi, è di necessità che venghino meno. E chi è che dubiti, che se il calor internato non abbi di fuori alcun pa-scolo, fatto piú potente a saziare il digiuno,

[non] consumi quello che dentro era d' umore? Il che si vede dove e quando van di gran caldi, e sia la terra arida, secca et arrostita ([1]), perché l' umido viene consumato dal caldo, non essendo pioggie et abbruciando il terreno, quando niuno o picciolo umore se gli infonde, che possi nelle piante rinfrescare e nutrire il natío calore; et allora si veggono le foglie scolorite, poi passe, accanto secche cascare, indi le punte, et al fine tutte seccare; per il che si vede sempre perire piú arbori l' estate che l' inverno; il che di raro avviene ovunque arriva l' inondazione del Nilo, che con essa dà quello che bisogna al terreno per tutto l' anno.

Adunque tutte le piante, tosto che manca loro il cibo, cosí come tutti gli animali, di fame si muoiono. Ma quando ha la terra inzuppato l' umore delle pioggie, lo dispensa e digerisce per le parti degli arbori e per le radici che sono la lor bocca, e l' altre il ventre; al contrario dei razionali; onde alcuni affermarono l' arbore essere un uomo volto capopié ([2]). Ora, quelle piante che tengono piú i loro frutti addosso desiderano maggiore larghezza di cibo e piú spazio di tempo; e tanto avviene a quelle che fan frutto spesso e piú d' una volta lo rendono, che secondo il frutto che e' danno, multiplicato come il fico, bramano il nutrimento; et a queste è utile l' acqua serotina, come all' olive et ai pomi granati. È ben vero che

([1]) *exestuans,* scritto sopra *arrostita.*

([2]) Molto di questo periodo manca alla stampa: *e per le radici..... razionali.*

l'acque si ricercano variamente a ciascheduna sorte di piante, maturando i frutti certune ad un tempo, altre ad altro; onde veggiamo con le medesime pioggie alcune restar offese et altre rasserenarsene, e talora nella medesima spezie, come nei peri; e si truovano ancora particolari cibi di alcune. E nelle provincie ove è la pioggia rara, come in Spagna, in Affrica, in Arabia et in molti altri luoghi, o la terra è dotata di quella intrinseca virtú d'umore che lor bisogna, o per via della porosità della terra, ripiena di naturale umidezza a bastanza, o di fuori fornendola quell'aere di rugiadosa temperie e di rugiada istessa per il bisogno. Sono ancora tra gli arbori chi agevolmente cresce, e chi tardi viene et adagio innanzi, con tempo occulto. Quelli che sono di secca natura, spessa et amara, come caldi e di focosa complessione, s'augumentano con lentezza, come i bossoli, i ginepri, l'ebeno, il guaiaco, gli agrifogli, i cornioli, i nespoli, le palme, i cipressi, i lauri e gli ulivi. Per contrario quelli che sono di natura rara, aperta e di umida complessione, e quelli che surgono intorno all'acque, come il salcio, il pioppo, gli alni, che noi gli schietti alberi chiamiamo, il gattice e le vetrici, crescono agevolmente, perché l'umidità fa gran nutrizione e porge aumento, come avviene che tutti gli arbori, se si ritruovin posti in terra umida, crescano piú presto e vengano innanzi, e piú presto ancora quelli che sono in luoghi freddi difesi dai venti. I terrestri son facili a crescere, come l'olmo, il platano, il tasso e l'acero e frassino, e l'orno detto abor-

niello, sua spezie [1], et il carpino. Quelli che hanno delicato legname piú presto crescono come la tiglia, l'ostria [2], la picea, il pino, il pin salvatico, l'unedone [3], cosí detto da' Latini, quasi mangiare un [cibo] che sazii [4], che è il corbezzolo, e l'abeto; fra i domestici il ciriegio, il pero e 'l melo. Certi crescono piú in grossezza che in lunghezza, come l'olmo, il melo, il pero; et in questa il pino, l'abeto, il cipresso e l'albero e 'l pioppo e tutti quasi quelli di ragia.

Di primavera cominciano tutti gli arbori a impregnarsi di umore nuovo e muoversi, tirando Zeffiro, che da' Latini si chiama Favonio e dai marinari Marino, intorno al principio di febbraio nei luoghi temperati, nei freddi un po' piú oltre. Le Indie non vanno con i nostri paesi, perché in alcuni luoghi di luglio e di giugno v'è acqua e freddo, et il terreno tanto diverso, che in alcune parti arano con le capre, servendosi per bombere d'un corno di becco; e soprattutto si muovono a germinare il mese d'aprile, detto cosí, perché la terra s'apre e fa aprire et apparire ogni cosa che gli è sopra; ma non [conviene] il medesimo tempo a tutti, anzi certo e statuito tempo a ciascheduno; perciocché et in vari giorni, secondo la natura di

---

(1) *aborniello, e sua spezie,* erroneamente la stampa. *L'aborniello è di spezie di frassino,* ripete l'autore nella parte seconda.

(2) Sopra *ostria* sta scritto *larice.* Nella stampa è sostituito.

(3) La stampa corregge *comedone;* ma il Soderini ripete e spiega meglio il vocabolo *unedone,* parlando del corbezzolo nella seconda parte.

(4) *quasi mangiare un* [*cibo*] *che sazii,* non è nella stampa.

ciascheduno arbore, concepiscono, chi presto, chi tardi e chi mezzanamente; sí come agli animali è ordinato il tempo del lor parto, cosí è agli arbori del muovere e del fare i frutti. Ma di tutto questo è gran differenza da luogo a luogo, dalla diversità dell' anno, dal sito dei luoghi e loro spezie, nel piú presto o nel piú tardi; e nel modo e [nel]l' andare dell' anno e temperatura varia del cielo muta il muovere, alterandolo in anticiparlo o ritardarlo; et il sito ancora lo varia dalle quattro parti del cielo a che sieno le piante volte, il che secondo la loro natura le altera a muovere prima o poi. Le prime a farlo sono le palustri dei laghi et intorno alle ripe dei fiumi, poi dei colli, accanto dei monti e delle selve; ma secondo la lor positura al cielo, alcune, subito entrato febbraio, principiano il dar fuori; alcune avanti che Favonio spiri, come nei lati freddissimi a Ida di Creta; ma in tutti i paesi le piante primaticcie germinano innanzi a tutte l' altre, et è dovere per preoccupare la rendita delle serotine. Le salvatiche che non si coltivano mettono e rendono frutto innanzi alle domestiche, conciossiaché elle abbino in loro e lo mantenghino il calor naturale, non si scalzando né scoprendosi le lor radici, perché il calore è quello che le spigne a dar fuori, et alle domestiche avviene talora, essendo potate, di restar ferite, del che patendo e raffreddandosi, vengono piú tardi a germinare. Ma in ogni luogo hanno determinato tempo di questo quelle che tardissimo muovono, alle quali già niuna asprezza dal cielo o dalla tarda mossa e soffe-

renza dai paesi [deriva], quando già d'un pezzo la clemenza, benignità e tepore del cielo si sia data a tutti nel circuito della terra. Il moro fra le domestiche [piante] e 'l giuggiolo sono l'ultime a germinare; e da questa mora, che in latino inferisce indugio, è chiamato moro, e savio, ché non gli avviene a pentirsi come al mandorlo, che è tra le prime; e questo lo fa con tanta prestezza quando comincia a dar fuori, che fa quasi tutte le messe in una notte con un certo segreto stridore. Si trova una certa sorta di noce che è cosa rara che non muova innanzi al solstizio, e poi con gran prestezza muove tutto: e di questa fatta se ne sono veduti due, e dell'altre ne possono essere.

Alcuni prendono il muover delle piante dalle stelle: e la prima [mossa] domandano vernereccia sotto il nascer dell'Aquila, la seconda statereccia dal nascer del Cane, [la] terza autunnale dal nascer dell'Arturo, la quale quasi a tutte comune giudicano manifestissimamente; e questa alle domestiche e massimamente al pomo granato et al fico. Certune per la troppa grassezza del terreno e morbidezza del cielo, alle quali insieme avviene, come quando è lungo l'autunno e placido, per il diletto di questo piú abbondantemente s'allignano (¹) e di nuovo spontaneamente si sforzano a mettere, e talora conducono il frutto, come i susini; e questo suole avvenire sotto il nascere dell'Arturo nei luoghi freddi, et un po' piú innanzi ai caldi. E di qui avviene che in Tessaglia, Mace-

(¹) *coalescunt*, scritto sopra *s' allignano*.

donia et in Egitto allora mandan fuori assai fichi, ma per il piú questi svaniscono; ma ciò fa una certa particolar natura d'arbori di fichi di quel paese, piú dedita a generare e di fruttificare piú bramosa, la quale se troppo spesso per tanti sforzi s'affatichi, poco con tutto ciò riposa, che di nuovo non ripigli le prime fatiche. Questa per consenso di tutti è piccolissima, né piú di quattro mesi vive.

Secondo alcuni la prima mossa è incominciando febbraio, la seconda di marzo, la terza d'aprile; ma queste tre germinazioni non cosí tutte mandan fuori, ma di questo privilegio è dotato l'abete, il rovere e 'l larice, perché le spargono fra le squamme la corteccia, di poi rompon fuori; e 'l lentisco ancora fa tre volte mossa e rigermina, come gli agrumi. Gli arbori sterili e giovani raddoppiano i lor germi, perché hanno piú d'umore e calore; e le [piante] fruttifere è di necessità che le mandino fuori il loro umore intorno al parto; le vecchie sono piú secche et asciutte. Tutto il rimanente, come prima hanno cominciato di primavera, continuano la loro germinazione allora visibilmente, ringagliardendola quando dopo parecchi dí di pioggia si scuopre di subito un caldo sole. Cosí fanno l'erbe nate e che per nascere stanno; e dei castagni muovono prima i salvatichi che i domestichi. Innanzi a Favonio il sambuco e il corniolo maschio e femmina muovono, et il pruno [1] bianco olivato gentile un poco innanzi all'equinozio; dal nascere delle Vergilie

[1] *primo,* errore della stampa.

comincia a mettere il fico, l'ulivo e 'l pomo granato, l'olmo, la tiglia, l'acero, il carpino, il faggio. Quella è al certo la loro stella. Di poi l'alloro, il nocciuolo, il platano, e prima il salice, pigliando pié [1]. Entrando la primavera, mettono il noce, il castagno, il caprifico, il terebinto, l'agrifoglio; con le [piante] domestiche generano il corbezzolo e l'afarca; fa le sue messe tardìe ancora il melo et indugia il pero salvatico: di tutte tardissima la sughera, l'area, la tea, il tasso [2]; la rosa concepisce quando l'alloro [3]. Mandano fuore gli arbori le lor messe bianche, tutte pingui d'umore; rompono la corteccia e s'apre lor la cotica con crescer di nodi, e fra le squamme spargono la corteccia e mandano fuori le prime cime, e si vede venir fuori crescendo il loro ordine; il gambo anco allora si spigne innanzi fuori e tutto l'arbore sotto e sopra piglia incremento; [ma mettono] variamente, chi dalla cima e chi dai fianchi, come il fico, il pomo granato, la mortella, il pero, il melo e la piú parte degli arbori; tutto 'l resto non dalla vetta, ma per lato dai fianchi, cioé nelle nocciuole e nelle noci et in certe altre, le cui messe finiscono in una foglia sola; per la quale causa con ottima ragione nessuna messa di piú non gli può sopravvenire, per la quale possi crescere, mancando il principio di poterlo fare. Tutte le messe degli arbori sono

(1) Sopra *pigliando* è scritta una parola che la stampa legge *innanzi* e introduce fra il testo, ma che io leggo *ineunte,* e lascio fuori.

(2) *l' artia, la pia,* la stampa.

(3) *l' albero,* la stampa. Io leggo *alloro.*

belle, ma piú sempre di tutto graziose quelle del pino, dell' abete e del pino salvatico e della teda, perché i nodi a tutti questi van su diritti di nodo in nodo, et i rami di pari ordinati si veggono. Nei frutti degli arbori si generano primamente le parti esteriori, perché i semi per lo piú son legnosi e nocciolosi; per il che bisogna procedano piú lentamente. A tal che gli arbori sono come tutte le sorte degli animali, che bisogna prima che concepischino e [poi] partorischino, e questo fanno quando fioriscono, che è segnale espresso della rinascenza dell' anno, della pienezza della primavera e dell' allegrezza delle piante.

Pertanto il fiore, rotti i suoi pannicelli e coperte, si chiama che sia il parto degli arbori; l' allevarlo è nel pomo et al seme: e sí come negli animali sono di quelli che non lungamente portano il concetto, con prestezza partorendo, e poco tempo durando a nutricare il parto; e certi in tutte queste cose mettono tempo assai; et altri, che se ben poco il portano, assai tempo con tutto ciò spendono in nutrirlo; et il resto finalmente, che se bene sia il concetto pesante, in poco tempo con tutto ciò lo mandano fuori; il che avviene in quegli arbori che subito dopo la germinazione fioriscono et accanto maturano il frutto, come il moro e 'l ciriegio; ma il mandorlo fiorisce prima di tutti e tardissimo lo matura, sin a settembre, e di qui forse è che natura ha ordinato che si mangi in erba a rasciugar l' umidezza dello stomaco, giovando a questo le mandorle verdi. E 'l ginepro germinando di prima-

vera, nientedimeno matura il parto in un anno, il quale finito, un altro lo preoccupa, affinché il vecchio, se si lasci in su l'arbore, si maturi. Il susino e 'l persico [primi] fra i pomi fioriscono, con tutto ciò piú tardi il lor frutto si manda fuori. Il tasso dall' occaso delle Vergilie concepisce, poco innanzi al solstizio, sí che lungo tempo porti il parto e assai piú a nutricarlo; ma dopo avere un pezzo sostenuti i frutti, presto matura, come i peri e i frutti [di] certe sorte di arbori.

Tutti gli arbori hanno differente la natura dei fiori, non tanto nel tempo, quanto nella forma della lor figura: i quali ancora, secondo la ragion del tempo, non son seguitati dai frutti con l'effetto di corrispondere loro. Pur, essendo ben fioriti, i frutti dan segno d'assai frutte, se non sieno oppressati da nuovo accidente di temporali. Dopo il mandorlo seguono appresso a fiorire le meliache, i tuberi delle quali, fa menzione Plinio e Teofrasto dice, che sono radice e frutto della terra. Il persico, il susino, il ciriegio, il pero, il melo vien seguitato dall' alloro; [dopo] questi il cipresso, poi il pomo granato, poi il fico; dopo la vite fiorisce l'ulivo. Dei salvatichi il primo è il sambuco e 'l corniolo, l'abeto manda fuori i fiori intorno al solstizio, e 'l pino e la picea lo prevengono di quindici dí nel germinare. Dopo le Vergilie fiorisce il corbezzolo: del mese di luglio la noce pontica e la noce greca fiorire con il nocciuolo affermano alcuni. La cassia germina dopo l'equinozio autunnale e fiorisce. Cosí anco sono agli arbori, come i tempi d'essi, differenti

i fiori. A certi sono sfogliati (1), come al mandorlo, al pero, al melo, al susino; a altri particolari, come chi l'ha lanugginoso, come il moro, l'ellera, il pioppo, la tiglia e l'albero, perché questi hanno il fiore in tutti i frutti, ma né attaccato nell'ultime parti, né in ciascheduno circondante, nel mezzo inculcato; [e] se già per la lana non si possi discernere ciaschedun altro arbore di per sé, l'una dall'altra gli porta differenza in qualunque modo, di grandezza e di figura. Né fra tanti un solo se ne ritruova o si può vedere che sia tutto all'altro simile, sí come fra tutte le piante salvatiche e domestiche, frutici, sterpi et erbe, niuna n'è che abbi un verde che sia somigliante dell'altre, perciocché chi è piú pieno di questo colore, chi manco; e tutti pur son verdi, ma sempre verdeggianti differenti verdi. Alcuni prima fioriscono che mettin foglie, come il pero, il mandorlo, il persico, il susino e 'l ciriegio; altri per contrario mandano prima fuori le foglie che 'l fiore, come i peri cotogni, il sambuco et il sorbo, fra i frutici il rosaio; et in molti non v'è tempo a vedere chi sia prima di loro che eschi fuori, mettendo tutto a un tratto i fiori e le foglie. Sfioriscono, quando hanno a sfiorire, tutti in due dí; niente di meno alcuni piú presto et alcuni piú tardi, assai intorno all'ottavo ido di settembre; ma la cassia dopo l'equinozio autunnale e in assai tempo. È cosa propria a certi alcuni bioccoli (2),

---

(1) *con foglie,* scritto sopra.

(2) *amentum* sta scritto sopra *bioccoli.*

come nei nocciuoli, che chiamano *julum,* cioè composto di materia callosa che ha in particolare un certo racimolato; vien su con un picciuolo prima solo solo e grasso, con minute et infinite squamme; questo nel verno si accresce, nel concepire della primavera si apre e quelle squamme si dilatano in lunghezza, gonfiando e diventando gialle; poscia spariscono. Questi caccian le foglie e fanno cadere. Alcuni stimano che elli siano in cambio di fiori, come appare nel nocciuolo, nell'alloro, nelle noci, castagno e pioppo bianco; et è chi afferma che quell'amento lo ha l'abeto, il pino, la rovere e l'olmo e la tiglia, che quello che ell'ha di lanuginoso è il suo fiore, che non corrisponde all'amento degli altri. E questo a certi avviene come alla rovere, ai noci, al castagno, poco innanzi alla germinazione del tempo di primavera; a tutti gli altri, come ai nocciuoli, è come un certo concepimento fra l'antecedente ostruzione e la seguente germinazione mezzano, e s'ingenera nell'autunno, dopo cascate le foglie. L'amento è negli arbori come nell'uomo la prima lanugine che spunta e barba [1]; nel quale come [i peli] vengono crescendo, massimamente dopo il mutar della voce, che è quando ingrossa la gola (a tal che misurando con un filo dalla punta del naso al cocuzzolo dei capelli, né aggiugnendo questa misura al giro della gola, non accerchiandola affatto, ogni poco che si avanzi è segno manifesto di ciò),

[1] La stampa legge: *lanugine e barba che spunta.*

casca questo primo pelo, di poi in foglie e fiori si convertisce nella piú ferma età, come quello a lui. E quanto ai frutti, nella maggior parte d'essi [arbori] si generano in mezzo al fiore, come ai mandorli, susini e ciriegi, né mancano di quelli che hanno il frutto che sta attaccato al fiore, o nel mezzo generandosi, vi siede, come i meligrani, i peri, i meli; e ne sono ancora di quelli, che ne cognosco uno, che fanno il frutto senz' altro fiore in mezzo alla foglia, come il fico d'India; et uno n' è, come il carrobbio salvatico, che fa i fiori copiosissimamente nei rami e nel mezzo del tronco.

Gli arbori ancora in fruttificando hanno differenza fra loro, in rendendo il loro frutto in diversi tempi e da diverse bande, perchè altri l' imponghino alle novelle messe e certi in su quelle di un anno, e 'l resto dell' une e dell' altre generano il frutto dall' une e dall' altre; et è chi pone in generale della differenza degli arbori, che quelle piante che sono per natura secche e dense, perché in queste coli parcamente il succhio rispetto alla densità loro, sogliono avere la novella messe debole et inferma, che non vale né a dare, spargere e trasmettere abbondante l' umore, né a rattenerlo, come è negli ulivi [che] fanno il frutto sulle messe di un anno. E di queste talora a caso producono il frutto gli arbori, i cui frutti si sbattono con le pertiche, essendo costretti e forzati, rotte le novelle messe che sono fragili, a dar fuori il loro frutto per altre parti. Ma quelle [piante] che di natura sono umide, partoriscono il frutto dalle messe novelle, e quando

in queste sia una furia di succhio, e che in un tempo possono insiememente mandar fuori il germe e 'l succhio, come 'l pero cotogno, la mortella et il nespolo; producegli il fico dalle novelle messe, et alcuni le foglie partoriscono e 'l fico insieme. Delle messe d' un anno dà fuori il pome granato, il mandorlo, il pero; e dell' une e dell' altre quelle che due volte ne fanno, come il caprifico. Alcune anco rendono il frutto dalla lor cima, altre in sul mezzo del legno e tronco, come si disse del carrobbio, altre dai lati dei rami, il resto dall' una e dall' altra parte, come l' ulivo e 'l pero. Dalla cima gli fanno il pome granato, il fico, il nespolo, la mortella, il sorbo. La vite cava fuor tutto insieme da ogni banda. La palma sola fra tutte ha il seme nelle spate, in foggia di racimoli, che hanno foglie e messe, perché la sua virtú genitale tutta è ridotta e consiste nella parte sua superiore. Certe portano il frutto sopra le foglie, come la mortella salvatica e l' agrifoglio che lo porta nella schiena d' essa, come certa sorte di vitalba una palletta rossa, e nel mezzo della punta della foglia porta il suo corallo il pugnitopo. Particolare nascita è di quelle che fruttificano nel gambo, come il moro d' Egitto, benché è chi afferma che elle lo dan fuori dai piú gran rami, come il carrobbio e 'l fico cipriotto. Tutti gli alberi fanno il frutto posto [sotto] la foglia, perché meglio difeso da quella, se non se il fico che lo fa per il primo, cosí che egli [l'] abbi sopra essa, e gli nasce piú del frutto tardi la foglia. Scrivono bene, alcune sorte di fichi essere in Cilicia [e] Cipria d' El-

lade, che i lor primaticci frutti fanno sopra le foglie e gli altri sotto. Né rimostrano gli arbori quali erano acerbi, o di colore, o d'altro, i frutti maturi; e certi la forma ingenita da prima piú presto rappresentano in essi. E questo istesso è negli animali, che certi subito che sono nati s'assomigliano al padre e madre, e certi non cosí presto, come l'orsa che gli forma con le zampe dal massello con [cui] nascono di carne [1]. Cosí i frutti innanzi che maturino molto van variando i colori, come tutte le sorte dei pomi e massime il ciriegio. La galla che nasce nelle ghiandifere, e pertanto è medicina, nasce per il piú del mese d'aprile, cosí la bianca come la nera, e nasce la maggior parte tutta in una notte, di dí poi in dí s'aumenta tutta, eccetto la ragiosa, che, se la sia sopraggiunta dalla sferza del caldo, marcisce, né può piú aumentarsi; per il che molte di esse non riescono maggiori d'una fava, altre diventano grandi quasi come una mela, ma sono giudicate inutili gallozzole. La nera piú assai della bianca si mantiene verde. E cosí ancora, come negli animali alcuni sono piú avidi di procreare, come che partorischino piú presto e piú spesso, et altri piú tardi, e certi che una volta in vita generino, questo medesimo nelle piante avviene, che chi piú tardi e chi piú presto, chi spesso e chi di rado produca il frutto, e fra tutte con piú abbondanza sempre lo fanno quelle che son già fatte grandi

(1) Diversamente la stampa: *del massello di carne com' è nascono.*

e cresciute e vecchie, che le giovini, che mentre [1] attendono a crescere, mancano di frutto, andando piú in quelle che in questo il nutrimento, né valendo a supplire all'uno e all'altro piú che tanto; e se pure avverrà che ne faccino assai, quasi sforzandosi, morranno presto, mancando loro le forze, sendo come le giovinette che partoriscono per tempo e come quelle donne che piú spesso partoriscono. Il sorbo avanti finiti tre anni non ne fa [dei frutti], e nei piani il piú delle volte è sterile o li fa piccoli.

E gli arbori quanto piú invecchiano piú tosto producono, e cosí quelli che sono in grassezza e che son posti a solatío, perciocché assai piú che molto importa, a fare che piú e men frutto rendino, la qualità della terra, non solo perché ella sia debole, ma squallida e scolorita. Ancora gli arbori a che s' ara intorno o si scalzano, sono piú solleciti a produrre, onde è cosa chiara che nei verzieri, scalzando loro d' attorno la estate, quando si cognosca che rabbrusca il tempo et è per piovere, è di gran giovamento, trascendendo l'acqua piovana alle radici a confortargli e rinvigorirgli. Le palme in Cipro per lo piú dan frutto il quarto o quinto anno, et in Siria arrivate all' altezza d' un uomo intero. Il mandorlo e 'l pero sono in vecchiezza fertilissimi, come tutte le ghiandifere, nei luoghi buoni e dove non manchi loro il fondo del terreno; et in questi bisogna scapezzare, potare, rinnovare, aprire i rami, far

(1) *naturalmente* la stampa.

capitozze, levare il vecchio et allargarli che vi penetri il sole. Piú tardi comincia l'ulivo a fruttare, e cavato il quarto o quinto anno dai seminarii e posto dove ha a stare, dopo due o tre anni comincia a farne; ma questo avviene ancora secondo i siti, le sorte e piante. In vecchiezza piú cattivi i frutti produce il melo e piú spesso ne fa, ma piú piccoli e piú bacati, piú sempre nel poggio che in piano. In India sono arbori che se non dopo cento anni danno frutto, come i liofanti a generare: e quelli che con piú ampia larghezza e con piú elevata cima s' innalzano e si diffondono sopra la terra, fanno il frutto minore, come il fico Indico, il castagno, la rovere, il faggio, il cipresso, perciocché i padri co 'l consumamento del nutrirsi vuotano et impicciniscono i figliuoli. Cosí fanno ancora quelli che sono troppo oliosi et obesi, come la picea, il pino, il cipresso, perché e tale producono anco il loro frutto infecondo, somiglianti agli uomini troppo grassi e sconci di carne [1], i quali per lo piú sono inutili a far figliuoli, per la voracità anco del cibo, come nell' altre cose. Fruttificano di primo tratto e presto il pero et il melo, massimamente i paradisi e moscadelli di san Giovanni, et il persico prima di tutti questi, accanto il susino e l' abeto. Et è ancora, quando sono carichi, in essi qualche particolare differenza, perciocché i ciriegi sono piú fertili e pieni di frutti verso la cima, i corbezzoli, le quercie, i fichi, i susini, le noci e

---

[1] *obesi* scritto sopra. Nella stampa è introdotto nel testo, così: *sconci, obesi di carne.*

le marasche nella piú bassa parte, et i lor frutti, piú che sopra, sotto piú grossi e sfoggiati, perché di sopra il sole gli riscalda, e da basso, come piú vicini alla terra, prendono nutrimento maggiore, sendo da quella piú aiutati et aggiovati. Certi vanno alternando i lor frutti, non essendo alcuni bastanti a produrre d'anno in anno, come quelli che son duri e secchi di natura, come l'ulivo; e d'alcuni non matura mai il frutto, come del caprifico, il quale non è perció inutile, poiché egli contribuisce fertilità a chi ne patisce con la caprificazione, della quale tratta Teofrasto a lungo.

Dei fiori dei frutti ancora è differente la natura nei colori, [i quali] ancora son d'una sorte (1) negli arbori, perché i fiori il natío colore et originario non mutano mai, sí come nell'erbe è il medesimo; nei frutti è il contrario; et in molti credo che avvenga, perché nei fiori si consuma et abbrucia o incuoce l'umore, sí che della troppo veloce sparizione dell' umore non patiscono piú oltre, né piú lunga [è] la concozione; ma nei frutti l'umidezza è piú ampia, perciò in questi è piú da durare e piú lunga, sin che sieno capaci di maggior concozione; talché nella piú lunga concozione sia necessario mutare i colori, sí come negli umori e nelle collere (2) dell' uomo, di modo che il color che di poi viene, muti quello che era prima; et è il colore, come negli accidenti degli uomini della lor complessione,

(1) *son varie sorti,* errore della stampa.

(2) *negli umori e colori,* altro errore della stampa.

nei frutti indizio della concozione, secondo la natura dei frutti. Certi son rossi crocei, alcuni altri rossigni o giallicci, altri verdognoli in rossiccio et altri verdi con tutto che maturi, come le susine che Catelane s' addomandano, come di color d' erba, sí che in questi non si possi mai prendere certo segnale della maturità; e di questo colore ne sono degli ottimi. Perciocché primamente in tutte le frutte il principal colore è il verde, vario nelle messe, come nelle foglie e nelle frutte, nelle quali non appare concozione alcuna. Segue di poi il color d' erba quando si vede la prima cotica, perché il verde, temperato con i razzi del sole, va pendendo in nero a poco a poco; cosí mescolato diviene di color d' erbe, e quanto piú son vecchie piú si fanno verdi, il che nelle foglie e nelle messe è di continuo. I frutti mutano questo colore, un altro prendendone nel principio dell' estate, un altro all' autunno, di maniera che per i tempi dell' anno vadino variando i colori. I colori poi particolari che dimostrano la maturezza ancora sono varii, come i negri dell' olive e [del]le coccole dell' alloro, alcuni gialli come gli aranci, et in alcune sorte di pesche, e le albercocche con queste, un po' rosseggianti, altri negreggianti, come dei peri e meli certe sorte, il rimanente di color fosco [1], come le nespole e le sorbe quando sono affatto mature. E d' una spezie sola si ritruovano varii colori, massimamente nei susini, nei ciriegi e nei persichi e pomi e

---

[1] *fresco*, la stampa con grosso errore.

peri, nei quali son variati i colori, secondo che son diverse le lor sorti. La ragione poi della concozione del frutto è di due cose, dei semi e della polpa; per il cibo questa, quelli per perpetuarne la razza. E sono i frutti di piú purgata e piú sottile materia che le foglie o le corteccie, le quali sono piú grosse e piú callose, come il legno di queste medesime è piú denso. I frutti consistono e di carne e di seme e di succhio, il che s' osserva dai noccioli di molti, perciocché dove è piú dovizia di carne, quivi è il seme o 'l nocciolo minore, et il contrario avviene dove egli è piú grosso, perché la carne è quivi minore e piú insipida. N' abbondano piú ancora le domestiche che le salvatiche di carne, et è minore nel coltivato che all' inculto il nocciolo, perciocché con la coltivazione gli arbori prendono piú d' umore, che va in aumento alla carne piú abbondante. Ma sono differenti i noccioli di grassezza e grossezza; ancora, altri son piú legnosi; ma tutti si generano di terreno e di legnoso alimento, ai quali condurre a perfezione è di mestiero manifattura maggiore e piú tempo. Se piú del dovere sia sopravvenuto lor del succhio che spinga innanzi con forza i frutti, dà nocimento che non venghino fuori. La sementa, come negli animali, si fa e compone di purissima materia. I salvatichi vanno piú assai amplificando il seme, perché in un certo modo sono come maschi; perciocché con la cultura e con la copia dell' alimento in una certa maniera si vanno effeminando, e quanto sono piú caldi e secchi della qualità che sono gli arbori salva-

tichi, per questo tanto piú apportano di se-
menta. Maturano dunque i frutti tutti, parte
per caldezza e parte per freddezza: perciocché
il calore, come in tutti è manifesto, ottiene la
forza del concuocere et è la semplice cagione
della maturezza. Quelli che maturano per la
freddezza, si fa a caso o per ventura o perché
cosí venghi fatto; perché a quelli che tardi si
maturano, accade con l' operazione del tempo
dell' inverno. Ma quelli, ai quali è il frutto
umido et ignudo o coperto di sottile membrana,
sí conducono i lor frutti a perfezione piú presto,
come il ciriegio, il moro, il susino et il fico;
per contra quelli che sono raccolti con piú
numerose coperte, e, per dir piú in generale,
tutti i dolci, con piú breve tempo si maturano;
ma tardi li che son grassi di succhio e che
hanno il nocciolo piú duro. Quelle [piante] che
fruttificano con i racimoli, e quelle che perpe-
tuamente tengono la foglia, e le fredde e secche,
poco o assaissimo umore hanno, perciocché
queste cose grandemente impediscono la con-
cozione; e tutte le novelle piante a questo sono
sottoposte. I salvatichi [arbori] se bene sono
piú gagliardi, con tutto ció non maturano i
frutti idoneamente, perché sono ancora nel
produrre i frutti piú copiosi, i quali, quanto
piú fanno, tanto piú prevagliono con le lor
forze. Et è cosa consentanea che la concozione
seguiti di farsi secondo il potere; per la qual
cosa gli ottimi agricoltori, quando gli veggono
carichi di troppi frutti, gli diradano a terra;
ma i salvatichi sono piú densi e piú secchi,
imperció attraggono a sé piú succhio, perché

la concozione si fa dallo spandimento dell' umore; che se l' umore si tragghi in altre parti, d' altrove [la pianta] non può cavarlo. Certi altri e verdi e maturi ad un medesimo tempo si possono vedere, come il moro e 'l fico; et ancora nelle ciriegie et in qualche altra sorte. In alcuna parte dell' Indie non maturano i fichi, se non sieno in qualche parte scarpelliti; e cosí in Grecia, il che avviene dalla troppa superabbondanza dell' umore; et ugnendo con l' olio il fiore, gli matura.

I frutti si dicono essere maturi, quando sieno né troppo crudi, né troppo agri, né troppo sodi, né da cadere, né troppo smaccati, ma cresciuti il tempo suo. Aristotele afferma essere maturi negli arbori, quando è in essi una certa concozione intera, che è quando i semi dei frutti son fatti, sí che e' possino procreare; che è quando innegrisce o rosseggia; perché per il seme cominciano a maturare i frutti l' estate e nella mietitura istessa. I primi sono le mandorle verdi che cosí mangiate hanno proprietà di rasciugare l' umidezza dello stomaco [1], poi i susini, l' albercocche, l' ermelline, e prima i ciriegi; nell' autunno il persico; e tra questi ancora ne sono dei primaticci, i peri cotogni, la rovere, l' eschio; e l' ulivo assai piú tardi. Nel cominciare dell' autunno rende il seme l' acero, il frassino, il terebinto e l' alno; il corniolo circa al solstizio prima dell' estate fa il frutto biancheggiante, di poi verdognolo, e accanto sanguigno; et intorno all' andar sotto

[1] *che cosí..... stomaco,* manca alla stampa.

delle Vergilie il leccio e 'l paliuro, e dopo che le sono ite sotto il pino, l'abeto e l'afarco, perciocché il primo lor frutto maturano con l'uva; l'area nel principio del verno con i limoni ([1]), e lo tengono tuttavia sino al vegnente anno, non avendo sinistro che gli sforzi a cadere. Tardissimo maturano i ginepri, il corbezzolo e 'l celastro ([2]); serotina assai è la tiglia e l'ellera, e piú di queste la tea e 'l tasso. Ai peri e alli meli è difficilissimo poter assegnare il tempo della maturità, perché ne sono d'estate, d'autunno e da inverno, come nelle altre simili sorte di frutti serotini e primaticci. E perché non la terra ma la qualità dell'anno dà la penuria o l'abbondanza dei frutti, conviene o dai cieli o dalla temperatura dell'aere conietturarlo innanzi, perché cosí come da queste due cose avvengono agli uomini i sinistri delle malattie e l'essere sano, cosí segue dei frutti per il predominio dei corpi celesti, superiore a questi inferiori; onde previddero alcuni filosofi. Tra i quali Talete Milesio avendo preveduta la carestia dell'olio che aveva a essere dalla nascita delle Vergilie (e come poteva essere ricco, volendo, per il sapere), lo fece palese; e tanto fece Sestio in Atene; e Democrito previdde e si guardò dalla prevista pioggia, alla quale non avendo voluto credere gli altri, a tutti nocé tanto. Affermano l'Aquila nascere in Italia intorno ai venti di febbraio; innanzi a questa la ragione della natura vuole che niuna certa speranza si possi avere dei seminati e delle

---

([1]) *l'area.... limoni,* manca alla stampa.

([2]) *ceratum,* scritto sopra *celastro.* La stampa, *ceraso.*

piante; ma s'egli accaggia la volta della luna, tutti i frutti da inverno et i primaticci abbino a restare offesi. Diofane prediceva dover essere gran copia di frutti, se nascesse la Canicola stando il sole in Lione, e raccorsi dell'olio se ella in Libra fosse, et abbondanza di tutte le sorte frutte che hanno di fuori la coperta legnosa; e se in Capricorno et in Ariete, similmente fertilità d'olio; se in Gemini, copia di tutti i frutti. Hanno tenuto molti le volte della luna la estate essere sicure, fuori che due dí, e d'inverno le lune piene, né essere da temere che nei tempi di estate e nelle cortissime notti, né di non avere la medesima forza. Ma queste cose si possono mutare, quando ciascheduna stella non in ogni luogo a una medesima otta nasce, e fa di mestiero accomodarsi ai climi; oltre a che tutto è da referir sempre alla volontà dell'Eterno Motore.

Ma per la cognizione che s'ha dalle cose naturali e dall'andare dell'anno, si può, (non seguendo accidenti impensati in contrario), promettere abbondanza di frutte, secondo che faranno la germinazione, causata o dalla penuria o dalla larghezza dell'aere, pigliando il segnale dalla sua multiplicazione, non potendo sopperir la natura ai contrarii di pari. Ma l'abbondante e copiosa germinazione ne scema e danneggia qualche cosa, come quando le biade per troppa grassezza ricascano; il che avviene a quelli arbori che sono allegri e rigogliosi per la troppo grassa e buona terra, causata dal superabbondante nutrimento furioso, che non dà loro tempo alla concozione. A certi

altri avviene il contrario, come al fico, ché egli germinerà bene [e] meglio fruttificherà; e se gli altri frutti sieno in terra mediocre dicevole a loro, et abbino messo assai, daranno gran frutto. Quanto poi al tempo che e' desidererebbero, è nocivo loro il freddo che viene dai venti settentrionali e fuor di tempo, massime quando per la tiepidezza del cielo abbino già messo, e venghi poi di nuovo il freddo; allora abbrucia e recide le tenere e fresche messe che benigno e mite poco innanzi bramavano, e deboli a mantenere quelle offese presto s' arrendono, come i parti agli animali dianzi partoriti che sian cavati dal ventre, et han subito di bisogno della balia. I venti tardii nuocono alle salvatiche piante e piú fan danno quanto piú ombra abbino. È ben utile il verno in che tiri l' Aquilone, e causerà utilissima germinazione, né piú oltre essere da temere [del]le sequenti fruttificazioni; ma ciò per la differenza dei climi non è a tutti comune; perció s' abbi ogni lato la sua osservazione; perché dove giova Favonio, et anche a molte Aquilone, a tutto 'l resto l' Austro. Imperció le piante che sono disposte alla marina se ben sieno in magro, faranno frutti assai; con l' Austro s' inteneriscono et inumidiscono gli arbori e gli indebolisce; et Aquilone gli fortifica, rendendogli atti alla concozione, rattenendo il lor calore e le forze inchiuse. Sono migliori degli Austrini i Favonii e gli Aquiloni, ma non a tutti, che ad alcuni nuocono. Cosí è per tutto e di tutti [1]. D' estate

---

[1] La stampa: *cosí è per tutto, e di tutti i venti caldi d' estate; di primavera i freddi ecc.*

i venti caldi, di primavera i freddi sono nocivi, perché in questa commossi per la penuria dell' umidezza fanno i frutti peggiori, et in quella s' abbruciano. Sono pessimi tutti i venti, quando [gli alberi] sono in fiore, che fanno per la debolezza cascare ancora i frutti; e cosí avviene se piova assai, sfioriti che sieno; et è sí che si perdono in tutto, come i meli e gli ulivi e le mandorle et i peri ancora, se sia aere australe e nubiloso. Il piovere è loro giovevole quando cavan fuori i frutti e quando fermi, sodi e fortificati sieno; onde è che perdono il frutto, quando avendo imposto non segue pioggia, come avviene ai fichi, perché dalla natura non è ordinato che tutti i frutti per l' abbondanza del troppo umore si putrefacciano, si soffochino o secchino, ma sí bene per la mancanza dell' acqua. La pioggia intorno al nascere delle Vergilie è inimicissima all' olive, sendo allora il lor costo decretato lor per quattro dí. La grandine è a tutti inimica. Le cose superflue che agli arbori impediscono la generazione sono da essere levate: la rogna, la forfora, il musco et altri escrementi superflui, tutte le cose putride, secche, mal nate, ceppi spessi, vette secche, che togliendo il nutrimento impediscono il crescere et infettano l' altre parti, e massime alla mortella et all' ulivo et alla vite. Il musco rosso è una peste agli arbori; i quali, tenendosi netti, non contrariando i cieli, fruttificheranno. Alcuni arbori si nutriscono per la corteccia, alcuni altri piglian vita da questa e dal legno, alcuni da questi due e dalla midolla; l' ulivo ha gran vita poiché vive con l' offesa di tutti tre; e 'l fico, guasto dentro il legno, lo mantiene la buccia sola.

Sono appo gli arbori della maggiore statura i frutici della minore, che di poco trapassano l'altezza d'un uomo, e sotto questi ancora son piante minori. Ma 'l nome d'arbore è nome generale che comprende ogni pianta che sopra la terra surge. Nell'Indie, per essere tutti gli arbori grandissimi, quelli che a noi son frutici, come che le canne faccin cannelli per far battelli capaci a portar quattro o sei, sono le altre piante maggiori di smisurata grandezza, né vanno con questa regola. In Arabia scrivono il corbezzolo essere di cinquanta cubiti. Alcuni fra gli arbori fan cespuglio, crescendo a un tratto parecchi insieme, dopo che rasente terra tagliati si sieno, come il castagno, il salcio, la mortella, il melagrano, il nocciuolo e la quercia, il sambuco, il lentisco e 'l citiso, e tutti gli arbori da taglio delle selve che rimettono. Et arbore propriamente par che si dica quello che cresce a giusta grandezza con un tronco solo ramoso e surculoso. Le polpe negli arbori son quelle che negli animali si dicon muscolo, infeconde a germinare e fendibili; onde avviene che percotendo la testa d'una trave con l'altra parte si senta all'orecchie sí gran rintuono, penetrando il suono per i ritti meati e pori, donde si comprende se ella sia torta [1]. La midolla è il cuore, per lo piú negli arbori vario sempre dal rimanente del legno di colore. In certi è tenera la corteccia come al fico, ad alcuni dura e soda e densa come al corniolo,

---

[1] *sentimenti* invece di *ritti meati; rotta* invece di *torta;* errori della stampa.

rovere, citiso, susino, moro, ebeno, loto, tasso et olmo; del fico è carnosa, ferma al granato, legnosa al lauro, all'abeto, al pino; alcuni l'hanno dispersa per tutto il legno, come il bossolo, ulivo, leccio e loto et abeto; altri non l'hanno, come la palma e 'l corniolo maschio. Con mallo si chiuggono le noci, con cuoio le castagne alle quali si cava; alle nespole si mangia. Con una crosta si cuoprono le ghiande, con cuoio et una membrana i granati, con cotica o pelle e carne le ciriegie, le more con la cartilagine e carne e succhio, come gli uomini; le pere co 'l callo come le mele, co 'l corpo le melimele. Certi subito si spiccan dal legno come le noci et i datteri, alcuni vi restano attaccati, come all'alloro et all'ulivo, e l'uno e l'altro avviene nelle pesche; ad alcuni né fuori né dentro al legno, come a certa sorte di palme.

I semi sono riposti in tutte le piante a varii modi, ma nell'intime parti tutti dei frutti, come piú cari; e niuno l'ha vestito e spogliato; e nei piú non si mangiano, perché si conservino le spezie, e sono umidi e caldi per la generazione. Certi sono coperti di dura scorzetta, come nei peri e meli, certi di liquore come i melagrani, altri nell'istessa carne come le more et il corbezzolo, dentro alla carne come il nespolo e le sorbe, nel legno alle pesche, susine e ciriegie. Altri l'hanno in baccelli, come il carrobbio, la colutia e la cassia, e tra i frutici lo sparto, la ginestra, la spina. Producono gli arbori il visco, e le quercie galle nere, galle bianche, galluzze, gallozzole, tuboletti rossi viscosi e nel mezzo delle foglie taluna una pal-

letta soda, bianchiccia, funghi, funghi duri, entrovi [1] l' esca che si cuoce con ranno, poi si pesta e batte; e queste piú i cerri che loro. Sono le radici copiose alle quercie et al cerro, al pino, al platano; brevi e corte al melo, singulari all' abeto alpino, al larice, avendo[ne] una sola diritta, con l' altre poco allargandosi; al fico minutelle, all' abeto pelose con assai capelli; l' alno [2] le fa sottili, il sorbo rade e grosse e che non s' infradiciano, inequali e piú grosse all' alloro et all' ulivo, al quale sono rugose; alla rovere carnose, all' acero nervose, nodose e villose all' ulivo. Scrive Ovidio l' ulivo avere la femmina et il maschio, e l' alloro; nella palma è manifesto che s' aggiungono et aggavignano volentieri insieme. Le femmine sono piú feconde; cosí sono i peri, i meli, che piú ne fanno e piú crescono. In alcuni son piú fertili i maschi, come l' incenso in Siria, e la femmina è sterile, cosí ne 'l visco. Altrove questo fa le gocciole schiacciate, quello rotonde. Il corbezzolo ha il maschio e la femmina; i sorbi maschi e 'l bossolo riproducono; l' alloro maschio niente altro che l' uva, e piú il maschio cipresso, del quale la femmina è gran tempo sterile. Il tiglio maschio né fa fiore né seme, la teda maschia solo la ragia; il terebinto ha doppie le femmine, rosse e pallide; il leccio è femmina, altri lo credon maschio e la sughera la sua femmina. In alcuni genera cosí la femmina come il maschio, ma sempre piú la femmina.

---

(1) *granini,* errore della stampa.
(2) *ontano,* scritto sopra *alno.*

Il corniolo maschio è sterile in Ida, produce intorno al solstizio; la femmina dopo l' autunno. Il tasso maschio fa il frutto velenoso. L' inseto gli variarebbe tutti. Ha il pistacchio il maschio e la femmina che fa piú sodi i pistacchi. All' abeto femmina nella prima parte sono i noccioli, non già alla picea femmina. Sono i noccioli a tutti i maschi piú compressi, la ragia men rugiadosa ([1]), piú rotonda e non occupata da vermini; piú tardi si maturano. Alla quercia femmina è la ghianda piú delicata ([2]). Nei maschi è piú calore, perció piú foglie e piú piccole. All' abeto maschio sono le foglie piú pungenti et acute e piú piegate, piú crespe, tutte piú liete. Il pino si tiene che sia tutto d' un sesso; altri credono che il maschio abbi la foglia piú dura et il corpo piú raccolto, e tal differenza essere nel pino salvatico, nella picea, nella teda e nel larice, nel quale è la femmina di color melato. Il maschio dell' ellera ha la foglia piú grassa e piú dura, il fior rossiccio e di corpo maggiore. Le ferule maschie dividono il gambo da basso, quelle [altre] dalla cima. Il corniolo maschio ha la foglia di mandorlo, piú grossa e grassa, la corteccia nervosa e sottile assai, il gambo poco grosso; la femmina fa mazzi sottili, piú da banda producendoli, con coccole acerbe, non tocche dagli animali. Le canne femmine sono piú vote, al maschio piú spessi i nodi e men capaci. Al

---

([1]) *viscida,* scritto sopra *rugiadosa.*

([2]) *piú tardi si maturano alla quercia femmina, e la ghianda è piú delicata,* erroneamente la stampa.

tiglio maschio la corteccia cavata mal si piega, alla femmina piú delicata come al faggio. La femmina del cipresso apre le braccia, il maschio in alto le serra raccolte; il legname del maschio è piú ritorto, nodoso, sodo, colorito, odorato piú per il calore, piú duro a lavorare; la femmina tutta contraria. Nel cipresso, abete, larice, corniolo e tiglio il colore [è] piú nero. Il corniolo femmina ha il legno fungoso, il maschio sodissimo. Il legno dell'abeto maschio è di color vario. Cosí l'agarico, vario dalla femmina. Il platano è vedovo e a tutti gli arbori vedovi sopra vanno volontieri le viti. Il pioppo nero in Candia fa frutto, quà non pure un fiore. Del cedro arbore quello che fiorisce non ha frutti, e quello che fa questi poco fiorisce. È una sorte di meli che non fiorisce et è una sorte di palma che sempre n'ha delle mature. I frutici che saranno salvatichi, con la sola cultura appariranno domestichi. Nel balsamo non è salvatico, né vuole essere potato; ché spuntate quelle vette per trarne il liquore, ne fa altrove che dove si disse. In Cipri et in Candia scrivono essere stato un platano di perpetua foglia. Al cipresso, al pino, alla mortella, all'alloro cascano le vecchie foglie fra le nuove e sempre sotto rinascono. L'ulivo sempre serba il suo vestito, né con niuna germinazione di foglie muta quelle che ha; cosí fa la persea, il susino d'Egitto, il cedro arbore, il balsamo, la carrobbia ceraumnia; dei salvatichi il larice, il pinastro, il ginepro, tasso, teda, terebinto, l'agrifoglio, il leccio, la sughera, la picea, la lecciastrella, la tea, l'afarco, il celastro et il filoduno. Nei frutici

sta sempre verde l'ellera, la gabia, il rododendro, il lauro regio camemorsine, la tamarigia il robo e la spina acuta ([1]); e di tutte è causa la gran calidità, dice Plutarco, come nell'alloro et in tutte l'oleose; ma la mortella è tenuta fredda e tuttavia sta verde. Presso ai fiumi gli arbori tengono piú la foglia. Nel faggio, quercia, carpino e rovere o cerro si truovano assai volte le foglie a farsi lato l'una all'altra. Il moro è l'ultimo a germinare e primo a chi caschi la foglia. La gomma è una lacrima congelata e rassodata nei tronchi degli arbori che la colano, e fa nel lentisco, olmo, susino e ciriegio (detta orichicco) e pesco; tutte buone a rintenerire i calli, rintenerite ([2]) nell'aceto, impiastratevi sopra [per] poi tagliargli. Il visco, oltre alli sopraddetti, vien prodotto da' peri, meli, sorbi e susini; e quindi lo spaccia [e] lo produce ancora il cerro ([3]). Le pillole l'abeto, il larice, la picea, il tiglio et il platano et il rogo; la pillola è in medicina avente forza d'abbruciare. I boleti e porcini fanno a pié dei cipressi alcuna volta, e piú delle quercie e cerri; a' resiniferi cattivi, a pié di queste buoni. Tra i ghiandiferi quello che si chiama *agelospanos,* avente un viscoso vello bianco, gli fa non solo nella corteccia, ma che pendono dai rami un cubito, odorati. Hanno un umore gli arbori che è loro in lato di sangue, chiamato da certi liquore,

---

([1]) *tamausia,* invece di *tamarigia,* che si legge chiaro; *rogo* per *robo;* e via *la spina acuta.* Cosí la stampa.

([2]) *mollificate* sopra *rintenerite,* adottato dalla stampa.

([3]) *e granati* invece di *e quindi* che leggo io, la stampa. Come ha *spacca,* invece di *spaccia* che è naturale.

da alcuni lacrima, nella corteccia, e piú quando muovono; ma il buono è fatto il frutto; chi n' ha assai e chi poco, a molti non punto, a altri bianco e lattato come nei fichi, ai ciriegi gommoso, agli olmi salinoso, lento e grasso ai meli, ai peri, acquoso come una lacrima al ginepro et a tutti i resiniferi, ai quali s' aggiugne quello che fanno l' incenso, la mirra, il mastico e 'l balsamo.

Ancora i sapori dei frutti sono varii; altri acerbo, agro, mezzo sapore, aspro, dolce e maturo, forte; e chi lo muta, come fanno le olive, d' amaro in acerbo e poi dolce; altri austero, che diventa poi dolce, come le pere. E di tutti i lor principii sono legnosi e secchi et acerbi, e poi con progresso di tempo si fanno piú umidi, e vien via certa acidità, partendosi l' acerbezza. Alcuni da questa subito passano alla dolcezza, come le ulive che co 'l caldo maturano e si cuocono, essendo l' acidità e l' acerbità dal freddo. Né tutti d' acerbi si fanno dolci: certi inacidiscono, altri grassi, altri austeri; tutto il resto rimangono acerbi, come del corbezzolo, del leccio e del faggio e corniolo; solamente i teneri raddolciscono senza alterazione. Et i frutti ancora colti mutano sapore, come le pere bergamotte, sorbe e nespole, benché di queste son le mollesi Siciliane che maturano in su 'l frutto, e cosí cavandogli la buccia si fan buone come le castagne secche al fuoco; et appresso a queste le nocciole. I frutti rimostrano il sapore della lor pianta tanto piú, quanto piú sono acerbi. Hanno ancora odore, come le mele appie e le pere moscadelle, e colti

n' acquistano, sendo piú odorati nei lati asciutti che negli umidi, acquosi o ombrosi. Hanno ancora odore, [secondo] i siti dei luoghi e le nature. Sono i salvatichi piú odorati, i piccoli, benché al gusto amari, talvolta acuti, agri e suavi, come i peri, meli, nespoli; i dolci hanno odore, come i fichi; altri l' hanno nel fiore, alcuni nel frutto, et altri nella foglia; et a molti in tutti questi; in fiore quasi tutti e sempre. I salvatichi han vita piú lunga dei domestichi. Il melarancio è di gran vita e n' è uno a Santa Sabina in Roma, piantato da san Domenico. Nella selva d' Eudona, già Ercinia, sono arbori dal mondo nato e tanto intrigati, raggiuntisi i rami, che si può camminare per essi le centinaia delle miglia, senza toccar terra; e consiste di quercie, tiglie, pini, linchi [1], frassini, loti e farnie; un loto ha d' ottocento anni [2]. Alcuni dopo la corteccia hanno il legno, e per cuore hanno una fungosa midolla, come il sambuco; certi vuoti, come le canne; a certi la polpa senza vene.

In tutti gli arbori le radici si possono mettere per i piedi, il tronco per la statura del corpo et abito, i rami le braccia, et i cauli et i pampani e foglia per la palma della mano; e cosí come negli animali l' ossa, i nervi, la cotica, le viscere et i peli si ritruovano, le fibre, le vene son parti similari, cosí nelli sterpi il legno, la radice, la corteccia, la fronde sono le lor

---

(1) La stampa ha ommesso questo albero, di cui l' Autore parla nella parte speciale.

(2) *Ottocento novantanove* la stampa, per uno sgorbio male interpretato del codice.

parti similari. L'arbore rappresenta un uomo a rovescio; poiché le radici sono la lor bocca con che elli si nutriscono, e le minutissime barbicole son le fibre, con le quali succiano e spoppano la terra, confiolandosi con essa lei. Il tronco è quasi il corpo della pianta, et i rami i bracci, e gli spartimenti di questi, in surculi o tenere messe, i diti; le schiene chiama Plinio [1] le parti sotto alle cime che vengono in giú; il cervello l'ultima vetta loro, i nodelli i nodi donde suscitano le lor messe nuove, con nuovo ordine a doppio, come l'abeto e pino; ma i nodi nelle piante, somiglianti ai nervi Aristotile [2] gli reputava. Gli occhi nelle tenere messe si chiameranno, d'onde ne naschino altre nuove; e le gemme son quelle d'onde nasce la tenera messa novella; e l'ali, come la concavità dei bracci nell'uomo, negli arbori [sono] simili sotto i rami, da prima concavi in loro, massime alle [piante] tenere et alle quercie piú che piú; la fronda degli arbori è la chioma, come negli uomini il capello; il pollice, Columella cosí figura quelli che restano dall'essere scapezzate le vermene. E quanto alle parti interne, il sangue sarà il loro umore, la cotica la corteccia, e sotto la carne; altri la mettono tra i nervi e le vene; ma non in tutti è carne et in certe carni di loro sono le vene e le polpe, et altri domandano nervi; il che si vede maggior-

---

(1) *Il tronco.... di questi* manca alla stampa, e quindi manca del tutto il senso letterale del periodo. La stampa legge *Plutarco,* io *Plinio,* citato anche appresso.

(2) *Aristotile* manca alla stampa.

mente nei fichi che si seccano, ché elle rimangono. Le vene sono piú larghe con i rametti piú bianchi, e sono quelle che sono nelle foglie con quelle che spartiscono la foglia, rilevandosi, con certe costolette piene d' umore: certi le chiaman nervi. Le polpe negli arbori son quelle che negli animali si dicono muscoli, infeconde a germinare e fendibili. I pettini chiama Plinio le linee rette per la lunghezza, composte a modo di pettine; la matrice [con] le viscere tutt' uno, e si distingue co 'l color diverso, e sta nel mezzo, come apparisce nel cerro e nella quercia e nel noce; dettane [la quercia] isca. Al moro son le polpe d' una sottile orditura; a certi è la polpa senza vene. Quelli che non han polpa piuttosto si rompono che si sfendino, come l' ulivo. I pettini al faggio sono nella polpa traversi.

Negli arbori è l' anima, che è una vegetale e nutritiva virtú innata loro, con la quale attraggono dalla terra il lor cibo e crescono. Sono fra gli arbori [degli] evacuati, che sono sterili, come le canne e le palme in alcun luogo. A certi animali sono le glandule; et i tuberi, pelle e pori nel cedro e nell' acero; e come essi hanno gli escrementi, come sono le gomme, le lacrime, e certi corpicciuoli teneri e cenericci che si veggono intorno alle barbe degli sterpi, e il convertirsi delle foglie e corteccie fradiciate in terra. La digestione e concozione ancora in essi si vede, come certa lanugine, come nelle mele; et altri segni in altri. Ancora viene dai siti, che quelli che possono stare nei freddi han piú calore. Diogene dall' acqua che marcisce con

una certa mesticanza con la terra teneva che nascesser le piante, altri dall' aere, altri dai quattro elementi; Pittagora dall' anima del mondo, che tutto animasse e nascer facesse. Cosí stavano in dubbio gli antichi di quello che la cristiana verità certifica venir dalla Divina Bontà, che le fa pigliar nutrimento sin dalle fessure dei sassi, spezzargli e talora incorporargli e far che le si procreino e maschi e femmine da per loro per concetto, cioé seme, e non per ammissione d' esso; e quelle che non hanno né maschio né femmina si possono domandare vedove, come che sterili e che non fruttificano. Tutte quelle di ragia hanno piú spessezza di rami. Tra i domestichi il fico, il quale ficca le barbe nella sommità del terreno, et il cerro ancora, per lo piú tanto a galla che si scuopron mezze, e non pur un solo ne viene sbarbato dal vento, ma una selva intera. Il lauro ancora e l' ulivo per diritti meati discende con le radici a basso; il susino ancora va profondissimo e 'l nespolo con assai barbe; per questo son diuturne et inestirpabili. Tutte le ghiandifere van bene sotto con le radici. Alcuni hanno affermato, gli arbori salvatichi, o perché vengan di seme trasvettato dagli uccelli o cascato da sé in terra, non aver troppo affonde le barbe; ma l' esperienza rimostra il contrario, che quanto piú abbin vissuto, tanto piú addentro le cacciano, né muta il nascer da seme in questi la natura dell' arbore. Più di tutti le addentra il leccio e 'l terebinto, piú largamente le sparge il cedro arbore, la cui radice è grossissima, tiene e riempie assai lato.

Da questo il platano, come in Atene in Liceo ([1]), n'ebbe di trenta piedi; purché abbin luogo netto, facile, espedito, van quanto vogliono. In cima della terra si gode il cipresso e 'l pome granato, il melo, ciriegio e 'l tasso. Il sambuco non ha molte radici, né grandi; e nella cotica della terra sguazza il ginepro. Quelli che van piú sotto, bisogna da prima porli in giú quattro piedi; a tutto 'l resto sarà assai ficcarli in terra due o tre piedi, sí che ciaschedun arbore secondo la sua grandezza abbi le fosse piú profonde: e a certi non descendon piú a basso le radici, che si penetri il sole con i suoi raggi a rintepidire e scaldare il terreno, e ciò secondo la natura del luogo. Dei pini se ne sono trovati andare otto cubiti in giú; et era torto e non cavato affatto. Né per vecchiezza le radici si scortano, né meno fanno seccare gli arbori, il che si vede nel fico che ha le radici lunghissime e presto vien meno; e s'è visto una quercia per tempesta cascata in terra sbarbata [aver occupato] un mezzo staioro di paese. Di certune è piú vivace la radice intorno alla superficie del terreno, come dell'alloro, ma tutto che gl'abbi seccato il tronco, tagliato rasente terra piú abbondantemente rimette; cosí avviene a' castagni che tagliati a terra piú gagliardi rinvigoriscono; et a' platani, che son carichi di foglie e di rami, avviene talora il rovinare a terra, e scapezzati si ripongono nelle sue fosse e si rattaccano. Cosí si fa al moro e

([1]) *Licia,* la stampa, con grosso errore.

all' ulivo e a tutte l' altre piante che son cariche di assai fronde; et ai noci in Provenza accade dalle ripe del Rodano cascarvi drento, e trasportati altrove, ripresi e capitozzati si ripiantano e s' appigliano; e a questo e a tutto che si traspianta e traspone e si leva da luogo a luogo per porre, o si stacca dall' albero, o si leva da pié, o si taglia da' rami, o spicca dalla cima, e a tutti piantoni, talee, surculi, clave e stoloni è bene osservare le bande della buccia e suoi lati, a che verso del cielo sien volti, segnandoli un qualche contrassegno da poter riconoscergli, per potergli voltare ai medesimi lati del cielo in riponendogli; e cosí si facci ancora le marze, o almeno dalla parte che han piú occhi, o non avendone che un solo, sia con questo e quelli posto sempre volto ad oriente, né si spicchino quando la luna è nel colmo, perché allora faranno dei vermini o s' immarciranno. Alle piante delicate e che temono il freddo, come i fichi e tutti gli agrumi, per difesa si ponga un bucciuolo o covon di paglia o altra coperta migliore in cima che gli difenda dal gielo, massime quando ciò si faccia d' ottobre et in luoghi non cosí tiepidi e temperati; e quando si cavano con le barbe, avvertiscasi che non se ne rompino, e se alcune ne restino offese, taglinsi e levinsi via, lasciando solo le sane e le piú piccole, e queste si spuntino per incitare a rinnovar le messe; et esse si distendino in sul terreno, e procurisi che vi sia attaccata piú terra che si può della loro, e massime quando s' hanno a trasportare in qualche parte piú lontana, fasciando in panno bene. E volendo

far razza di qualche pianta, tirisi a terra un rametto di quella, inarcandovela sin che cavi fuor la punta, tanto che metta le radici, le quali fatte, si sbarbi, tagliato dalla madre, e traspianti.

I piantoni degli arbori di condizione deono piantarsi in fosse stagionate d'un anno innanzi o almeno di tre mesi, o vero in divelti lavorati a dentro di terren buono e che si dica loro, come a' fichi, peri, meli, susini, ulivi et altri simili fruttiferi. I salci, i pioppi, gli alberi, i gattici e simili che a piantoni vengono et a ramo [1], fatta la buca a dentro il bisogno, si prenda di piú il palo del ferro, e nel mezzo del fondo d'essa si facci ancora un braccio all'ingiú un foro tanto largo, che v' entri il calcio; e pillatolo bene, accanto si riempia la buca, pigiandogli il terreno che vi si rimette attorno, facendo che 'l gambo sia recinto dalla terra cotta dal sole o concotta dai freddi. Et è meglio aguzzargli che sfendergli, e piú di tutto tagliati pari, intaccandovi la buccia per un braccio d'attorno destramente con un coltello, per lo lungo e per traverso, perché di quivi si risentirà a dar fuor le radici e pullulerà su meglio. E quanto al modo di venire in razza d'un arbore fruttifero dell'istesso, senza l'innesto, non si potendo calar in terra il ramo, accomodisi retto in su pali un corbello tessuto fitto, pieno di buon terriccio e vi si facci passare di sotto il ramo [che] vuoi, e come vedi con l'adacquare e co 'l tempo generate le radici, taglia sotto e

[1] *a mano,* la stampa, erroneamente.

traspiantalo. Ma il piantone che si spicchi o ramo che si tagli per piantarlo, sia di buon arbore; e l'uno e l'altro si cavino e stacchino dal mezzo in su dell'arbore per di dentro accanto al suo tronco e di verso oriente, che cosí farà piú sicura e miglior pruova; e se sia ramo, si scoscenda verso terra, sí che rattenga seco del vecchio, e massime gli ulivi e simili che s'hanno a staccare dal fusto o d'in sul calcio; e se è ulivo, con gran zoccolo al piede e del vecchio assai; e si può ancora, avanti che e' si spicchino, ricoprirne con terra posticcia, sí che v'amplifichi le radici. Tutti i piantoni che si pongono non si deono lasciar fuori della terra piú d'un palmo, perché abbin piú ristretta la virtú a dar fuori; ma se vi sia pericolo del pascere dei bestiami, ponghinsi nel terreno tanto piú a dentro e fuori d'esso tanto piú all'aere che non v'arrivino, o sí vero con pruni e macchia posticcia si facci lor la difesa. Surgono talora di terra tre o quattro arbori insieme da un ceppo, spartendosi sopra terra; questi si dividino tra le due terre con tagliente ferro, zappa o vanga, e cavati con piú terreno si possi e barbette, piantinsi mettendogli ben sotto, ma sí che abbino da dove si posano sotto almeno due terzi di braccio di terreno sollo e lavorato; e se saran grandi, cosí s'attaccheranno in ogni modo, e massime le piante di natura umorose, come ulive et aranci: perché ogni arbore che è secco et asciutto non si ha a porre che di pianta piccola e ramo vecchio, come rosmarino, mortella, bossolo, lauro regio, citiso e simili.

Tutte le piante che nascono da per loro o

di sementa, o in altro modo tengono sparse le radici all' aere (eccetto le quercie che l' hanno per natura), non conducono i loro frutti a maturità, ma trapiantate megliorano et insetate diventano buone affatto. Ma in queste e nelle domestiche traspiantando conviene osservare che la mutazione si facci da luogo piú alto, piú secco e piú debole a piú basso, a piú umido e piú gagliardo, e se bene in questi tali che sieno di terreno umido vengono i frutti verminosi e marci, si correggono con forar loro il tronco rasente terra nella radice piú grossa e principale. Ma se elle fussero traspiantate da terra grassa in terra magra, peggiorerebbero al certo; ma aiutate da diligenza di letame e grassume racquisteranno, e frequentandole con la buona coltivazione si manterranno. Ma si trapiantano tutte acconciamente in terreno né troppo umidiccio, né troppo asciutto, ma piú convenientemente nel secco che nel molle; e nei luoghi asciutti e secchi, come s' è detto, piantinsi avanti il verno, e negli umidi e bassi di primavera, nei temperati di ogni stagione. Ma perché son sí differenti paesi, di qualità d' aere, di freddo e di caldo, e varii siti dei luoghi, nel piantare gli alberi s' osserverà dove altrui sia, scorgendo [1] la loro germinazione; e poco innanzi a che essa sogli dar fuore, o veramente quando non muovon punto, che stanno cheti, gli pianterai, ma poco innanzi a che tu t' accorga che sieno per mettere, e allora gli pianterai; e ció servirà a ben piantargli per

---

[1] *surgendo,* la stampa.

tutto, e piú a primavera che nell'autunno; ma si puó cominciare in quella e finire in questo, in quella ponendo con le radici, in questo con le radici e con i rami. Ma sono certi paesi tanto freddi et aspri, che non ricevono piantagione alcuna prima che sia venuta la primavera, perché nei freddi grandissimi e quando inasprisce il gelo non si dee mai piantare sorte alcuna di frutti, e massime fichi o ulivi; i salvatichi non cosí temono, avvezzi alla foresta a tutte le sinistre schermaglie del tempo. Ma nei luoghi caldi sarà dirittamente posto il persico, il susino, il melo e tutti i peri, d'ottobre e novembre, nei freddi di gennaio, febbraio e marzo; e chi preferisce l'autunno, vuole che si cominci dal nascimento dell'Arturo, perché subito mettono sotto alcune radici, e forti e preparate danno poi gagliarda la messa a primavera. E perché la germinazione che sta un poco a farsi, non come quella di subito, snerva le forze, le marruche per le macchie, i pruni bianchi et i roghi per tutto, sarà piú utile piantargli nell'autunno con le barbe, perché mancano di seme; e la sabina ancora, che non l'ha, in luogo caldo si ponghi a ramo; i mori dai tredici di gennaio [1] all'equinozio di primavera, í peri nell'autunno, sí che venghin piantati innanzi alla Bruma; i pomi dell'estate, i cotogni, i sorbi, i susini, dopo il mezzo del verno verso i tredici di febbraio; le carrobbie, i castagni a calen di marzo sino ai tredici; i salci e le ginestre e gli alberi intorno a calen

---

(1) *dai diciannove di gennaio,* la stampa.

di marzo. E quelle piante che non vengono che nelle regioni calde si piantano nell' autunno, perché non hanno paura dell' ingiurie del verno, nel quale, sendo tiepido, per tutto esso si possono piantare. Certe ancora si piantano d' inverno, ma non tutte a un tempo medesimo; la noce all' ultimo di gennaio o di febbraio. Alcuni tengono che e' sia buona regola di piantare dall' occaso equinoziale, ma a diversi tempi. Altro tempo e buon di piantare è intorno alla nascita del Cane, il che profitta aiutando con l' acqua, massime gli agrumi, o nei paesi che lo comportano, come nell' Indie, a chi in quel tempo è d' inverno. Molti han piú lodato il porre di primavera, perché allora con la terra ogni cosa sia in umore, quella umida, il ciel placido e rugiadoso, e 'l sole intiepidisce le piante e tira fuori la germinazione, di che tutto ne conseguitano le messe piú prospere e 'l venire innanzi piú a seconda, e si ingenerano le barbe piú utilmente; rigonfiano le terre e i semi genitali crescono, concitandosi le piante all' impeto naturale. Per contra il verno, seguendo nei luoghi calidissimi ancora dopo l' aver piantato piú fredda del solito la stagione, nuoce agli arbori, et agli ulivi stacca la corteccia, ingrossa il succhio ai fichi e lo sforza, et a tutto il resto apporta cagion di danno e d' offesa; a tal che d' inverno solo siano da essere piantate quelle cose che sole possono far resistenza al freddo, come tutte le salvatiche piante e tra le domestiche i peri, i sorbi, i susini, i ciriegi, e dei meli alcune sorte, come rose, teste e boccaprete.

Hanno i paesi certi tempi particolari da porre, come nella Cirenaica regione sotto il soffiar dell' etesie; et in Grecia l' olivo, massime Laconica; gli altri appresso i Greci restano di porre arbori. In Egitto si pianta d' ogni mese et in Italia si puó far questo medesimo l' estate con l' aiuto dell' acqua, e ponendoli giú ([1]) con barbe e terra della loro assai; e di tutto l' inverno, con copertare le piante et assicurarle dal freddo. In molte parti dell' Indie et in Etiopia, quando sono pioggie di estate, piantano i loro arbori; et in Assiria intorno al nascimento del Cane piantano le palme. Assai importa il sito del luogo e la natura e piú presto nei lati a solatío, dove non sia né troppo piovoso il cielo, né troppo freddo, che in quelli volti a settentrione aspri e difficili, impercioché piú presto quivi che in questi son facili a muovere, sí che in questi di primavera et in quelli nell' autunno sia da piantare. Nei luoghi argillosi e magri d' autunno è meglio, di primavera negli acquosi, perciocché in questi cosifatti luoghi per la troppa umidezza del verno e secchezza della primavera al tutto s' anniega la pianta o si sminuisce, combattendo la natura contraria con la proprietà del luogo. Oltre a questo, l' olivo Columella afferma ottimamente piantarsene i luoghi secchi per l' autunno, negli umidi in modo alcuno ([2]); ne' grassi et umidi di primavera; e per la differenza dei campi vuole anco e dirittamente si piantino i fichi in

([1]) *piú,* errore della stampa.

([2]) *in non alcuno,* altro errore della stampa.

diversi tempi; ai medesimi tempi et in Italia et in Francia. I moderni osservano il piantare gli olivi al fine del mese d'aprile o in calen di maggio, ove sia piú freddo. Catone, in lato secco di sementa, in grasso di primavera ebbe openione che piantar si dovesse. Varrone fra l'equinozio di primavera e la nascita delle Vergilie. Columella afferma le castagne doversi porre di novembre e per tutto 'l verno in terra asciutta; nei luoghi campestri e piani assettare i pioppi et i frassini con le viti piuttosto essere buono ai ventitré di febbraio, perché piú s'affrettano a germinare.

Certe piante hanno i suoi proprii segnali di quando vogliono essere piantate, come i fichi, quando in cima gonfiano una messa. Ma le canne vogliono essere piantate prima che ingrossino loro gli occhi, il che in molti lati avviene avanti calen di maggio. A certi hanno ordinato per tutto un tempo dell'anno preciso da dovere essere piantati, come il ciriegio che si pianti dall'occaso dell'Arturo sin alla Bruma ordinò Magone; il che si dee intendere d'Affrica suo paese, perché [presso] a noi si dura a piantargli dall'autunno a primavera. I peri di frutta lunga e rotonda dall'occaso delle Vergilie alla Bruma, il rimanente a mezzo inverno dall'andar sotto della Saetta, parte volti a settentrione e parte a sussolano, perché non tutte le lor razze ad un tempo fioriscono. Il lauro dall'occaso dell'Aquila all'andar sotto la Saetta si dee traspiantare; il pome granato in primavera sino in calen d'aprile dirittamente si pianta; e la vera stagione di piantare i mori è ai tredici

di febbraio sino all' equinozio di primavera. Innanzi alle calende di marzo et ancora sino ai tredici si deono seminar li pini; Palladio vuole che si piantino i tuberi con i nocciuoli. Tutti gli olmi, eccetto quelli che si pongono rasente le viti, quindici dí innanzi la Bruma, e quindici dopo sono ben piantati; e fra l' equinozio di primavera i salci; la colutéa si pianta quando l' Arturo va sotto. Piantisi sempre e tutto a luna crescente, poco nel plenilunio e niente quando scema; et osservano altri, dal suo quarto alli diciotto dí. Alcuni tengono che solo si dee piantare dal dí che ella risurge, e molti fuggono il piantare dai dieci ai venti, perché il suo lume con le piante non vadi sotto; et alcuni hanno openione che a null' altro si badi, se non che si pianti tutto che la luna sia sopra la terra, perché con la virtú del suo lume attragga alle piante nutrimento, umore e rugiada che le consoli. Per contra io ho sentito approvare che e' si deggia piantare che ella sia sempre sotto, perché 'l suo lume nuoce alle barbe. Ma nei lati umidi è da piantare in su 'l dar la volta, o intorno a ció quattro dí, perché allora la luna non dà fuori tanto d' umore quanto bisogna alla pianta per l' umidezza del lato, sí che per la troppa abbi a perire. Nel piantare fuggasi la tramontana che asciuga, secca e sdegna le scoperte barbe, e quantunque elle sieno fasciate, le penetra e le offende; sia sole, tempo fresco e dolce.

Tutti gli arbori nella superficie della terra ricercano il terreno secco et asciutto, e massime perché si possa spesso zappare e scalzare,

e sotto avendo umido e fresco; e di cosifatta qualità s'elegghi per loro, se si ritruova; se non, procaccisi con l'arte che s'assomigli. Agli arbori grandi o salvatichi o fruttiferi, che non passino peró nella grossezza del pedale la coscia d'un uomo, se bene ancora ai piú grossi, si puó fare, ma non profittano tutti e questi poco, ma per soddisfare a chi ami una pianta o si diletti di piantare arbori grandi, si dee tagliare e spuntare tutti i rami, se n'abbi pochi, se assai, a corona, quattro diti presso al tronco o nel mezzo del tronco, sí che piantato resti sopra terra due braccia o due e mezzo in tre, secondo la qualità dell'arbore che si vogli formare; di poi, scalzato con diligenza all'intorno, lontano dal pié un braccio o piú, secondo la sua grandezza, si dee cosí, lasciatogli questo terreno attorno, arrivare con lo scalzare sino al piano di tutte le sue radici, mozzando pur le barbe che s'incontrano fuor di quel mezzo che se gli ha a lasciare di terreno in tondo, e subito cignere con una botte che si spartisca in due parti, sostenendosi insieme da ferri di mezzi cerchi inchiodati nelle doghe, et i cerchi incavicchiati insieme, da snodarsi con un maschio che entri nella femmina a uso di bandella. Queste due parti della botte s'hanno a ricongiungere insieme e fare che l'una parte tocchi l'altra; e dee fermarsi o con corde o con chiodi, ben serrata insieme, di poi capovolta conficcare d'asse di sotto, di modo che la terra non possi sfuggire; e cosí, senza scuotere, in su carrucci o treggie, o con una lettica o sopra assai curri e tavole, o con barella o con stanghe, secondo

che sia la distanza, si traini alla buca capace di tutta questa materia in che l'ha a ire, e sí che altrui vi si possi raggirar d'attorno a cavar di sotto le tavole, e dalle bande la botte, cacciandolo piú a dentro di quello che prima era un mezzo braccio: et a questo nella buccia s'osservi la positura del cielo che torni all'istessa, e non pur a questo, ma a tutti quelli che di grossezza passino due diti; e si spunti sempre loro la radice principale e tutte l'altre; ma quelli grandi ripiglieranno l'incremento adagio che avevano nel natío letto. E a questa foggia non patiranno i meli, i peri, i peri cotogni, i melagrani, i fichi et i ciriegi, ma conviene usar diligenza che non si stacchi il terreno dalla sua fittagnola e dall'altre sue radici.

Ma la diritta è, per traspiantare, eleggere piante giovani e fuggire di metterle in lati aquidrinosi nei quali si dee andar poco sotto, perché l'estate sentiranno in ogni modo il fresco, e d'inverno patiranno assai manco nei tempi che van piovosi. Hanno a essere le buche o fosse strette in bocca e larghe in fondo e nel terren secco piú a fondo di tutti gli altri, perché se i razzi del sole penetrino ad arrivare alle radici, si seccheranno; i Greci non le vogliono piú larghe di due piedi o di due piedi e mezzo; ma certo è che quanto piú larghe e patenti si faranno, vi verranno gli arbori piú belli e saranno piú copiosi di frutto; perciocché quelli che si piantano a galla e poco fra terra, svegliendosi facilmente, non durano né in vita né ai venti; e li piantati profondi piú a tutto resisteranno e piglieranno da ogni banda mag-

giore aumento per tutto. E le fosse che s' hanno a fare siano alla misura che già si disse, e non v' essendo sassi da fognarle, adoprinsi fascine, vermene e rami di salci verdi per traverso e scope; e ogni pacciame è buono dove non sia altro, e non che altro i sermenti et ogni sterpo fa l' effetto; et acconcinsi in modo, che 'l lato della fossa da piantarvi resti nel vano tre piedi e mezzo, et in cima larga quattro; cosí conviene che la profondità delle fosse e larghezza sia appropriata alla natura del luogo e degli arbori che vi s' hanno a piantare. Nella terra argillosa dicono gli antichi che sta bene per ogni verso due braccia e mezzo, nel terreno nero un palmo meno; Senofonte poco meno l' appruova. Nella terra forte, aspra, secca, umida, deono essere state fatte avanti sei mesi, e se si può, un anno; se in terreni fiacchi e deboli, tanto piú, perché nella maggior parte delle terre la megliore è quella delle superficie, come piú stagionata dal sole e piú purgata dai freddi, ghiacci e venti; et avendo questo vantaggio quella di cima, tanto acquisterà quella delle fosse fatte d' un pezzo cavato fuora; perché se 'l terreno sarà umido, il terreno si disecchera e secco inzupperà l' acqua, se sia debole s' incocerà di sopra facendo piú buono, se sia terren freddo sarà bene fomentarlo in fondo e per tutto con letame caldo che si putrefacci. Puossi empiere di strame, sarmenti, sterpi, ginestre, e dargli fuoco, affinché l' acqua incorpori la cenere et il letame con la terra, e si duri a fare tanto che con quelli cespugli abbruciati diventi suzzo e grasso.

E se quí e altrove non si sieno potute far le fosse prima un anno innanzi, sia almeno un mezzo, con questa preparazione riscorrendole tre o quattro volte; e se la terra sia o 'l luogo secco, cinque o sei dí prima empiasi la fossa d' acqua, la quale ben succiata, rilavorisi nel fondo quanto si possi aver del tenero, non lo trassinando però fangoso, ma inumidito e suzzato, per dare all' arbore sedia migliore e piú sano il posamento; e sendo la terra secca in sito di costa o collina o monte asciutto, sieno le fosse piú affonde che nei piani e valli un braccio. Et in tutti quei lati dove si cognosce che l' acqua non ha la sua calata o sito smaltitoio ([1]) o scolamento, fognisi con muro a secco nel fondo, che riceva tutta l' acqua e la porti a dove la possi sciorare; e se non v' arrivi gran quantità d' acqua, serviranno sassi grossi o minuti, accatastati nel fondo della fossa. Altrettanto si facci alle buche o formelle nelle quali s' abbi a piantar alberi e massime degli ulivi; e sieno in foggia d' un fornello stretto in bocca, largo nel mezzo et in fondo, sí che lo stretto s' allarghi per di drento, affinché le barbe piú agevolmente abbino a dilatare, e men freddo il verno e men vapor caldo la state v' abbi a penetrare; ancora la terra che vi sarà posta drento ne' luoghi piegati non sarà cosí dilavata dall' acqua. Siano le formelle per ogni verso quattro braccia larghe e tre fonde nei luoghi piani, e tre e mezzo in poggio con la medesima larghezza, avvertendo di riempiere

([1]) *esiti smaltitoi*, la stampa.

di sassi in fondo, a uso di monticello, e ricoperti i sassi un mezzo braccio, piantarvi sopra; e quando si scavano còn la vanga o si rimuovono con la zappa o piccone, si getti la terra lontana dall' orlo un braccio, per poter poi mandar quella delle prode in fondo sopra le radici degli alberi, come piú stagionata e migliore della scavata. E volendo veder la prova e quanto vagli il lavoro ben fatto agli arbori che si piantano, bisogna che tutto lo spazio che si destina per questo affare, non ne cavando né le strade né i viali, sia divelto sotto in piano et in spiaggia e costa tre braccia, et in poggio, collina e colle tre e mezzo; e tutto questo lavoro fa che sia condotto a tempi buoni, non toccando mai con ferro il terreno molle o fangoso, e tanto innanzi che egli sia stato fatto otto mesi prima, affinché tocchi del caldo e del freddo; e poi quando s' ha a piantare, fa le buche sul divelto parecchi dí innanzi, scavandole e spargendo sottile il terreno perché s' incuoca al sole, e discosto dalla buca un braccio, per riempiere intorno all' albero di terra incotta [1], tocca dal sole, pareggiando con l' altra e conguagliando il terreno.

Ogni arbore, frutto o piantone o altro, che si ponga con barbe o senza, si metta in terra in tempo asciutto, in dí quieto, di sole, da mezzogiorno in là, inverso la sera; ma se sia il dí umido e nubiloso, si può piantare a tutt' ore del giorno; e perché la maggior parte delle piante o arbori, o che sian tirate dal sole,

---

[1] *ricotta,* la stampa.

o sia cosí di lor propria natura, spargono sempre e moltiplicano le radici all' aere e alla superficie del terreno, il che gli causa vizio, fragilità e danno a fruttificare, si rimedierà con il non riempiere, quando si pianta, le fosse o buche tutte a un tratto, ma di quando in quando, a poco a poco per dí; e la prima volta lascisi star piena sin a mezzo per un pezzo, quasi tanto che abbia ferme le radici e saldato il gambo, e di poi in piú pezzi pareggiare affatto; et è bene sempre prima o poi spesso vangare o zappar loro intorno, perché le radici succin l' acqua e si asciughino e perciò vengan meno le radici fondate in alto, e vangandole e zappandole non piú loro s' alzi il terreno attorno, che il piano dell' arbore. E quando ordinariamente si sveglie l' arbore di terra per traspiantare, si facci in modo che le radici paino cavate e non sbarbate, con piú terra attaccata della sua, fasciando con cenci o corbelli o con paglia e strame, legandole che stiavi la terra senza smuoversi; e se sia in terra che si stritoli e caschi e resti con le sue pure radici, sfrondisi [1] e scapezzisi come si disse e pongasi, distendendogli le barbe per il terren sollo ad una ad una, e voltandolo al cielo alla sua posta di prima, perché altramente le [piante] volte a Aquilone che si ponghino a mezzogiorno si sfendono, e cosí per contrario patiranno. Il che pur anco diversamente desiderano certe, come nel fico, nel quale fa bene mutarlo in contrario di quello dove era quando egli si cavò; e se

---

(1) *sfondisi,* la stampa.

sia ramo, stacchisi verso lo sminuire del giorno; e cosí tutti che si piantano a ramo, che faran meglio pruova, lasciando lor la vetta sola. Et è openione che voltando il fico la sua posta imponga le foglie piú fonde, et abbia cagione perciò di tenere i frutti piú coperti, e meglio difendergli; e massime facendogli, come s'è detto, sopra le foglie, farà piú rami e sarà piú agevole a salirvi su; et a questo s'avvertisca di non vi montar mai con i pié molli o quando piove, perché si scorteccia la buccia e si guasta il legno; e se bisogni, avendo barbe, scapezzarlo, faccisi che le ferite di cosí fatto scapezzamento sieno volte a mezzodí, impiastrando sopra di cera, che cosí non si sfenderà e s'opporrà al troppo vapore; altri vogliono che ogni fico sia volto a occidente. Nel dí del piantare sono da fuggire tutti i venti e acqua, perché il Borea le radici che si portano attorno ristrigne e percuote, e l'Austro rilassa e manda via le forze, dileguando 'l vigore: e piantati che sono, non si scalzino mai dalla banda di tramontana, prima che passata sia la Bruma; e dove non occorre fognare, avanti che si mettino giú le piante, zappisi sotto a dove ha a ire la pianta, o vanghisi, lasciandovi la terra smossa. Sono chi impiastra le radici degli arbori da porsi con la bovina; altri la mettono attorno alle barbe; ma meglio è porvi della cenere o ceneracciolo, perché 'l caldo della bovina o altro letame non gli abbruci e facci fare i frutti dissapiti e sciocchi; la cenere apporta densità nel frutto e tenerezza nella buccia; e se sia dell'acqua nelle fosse, conviene cavarla e mettervi per

letto del seme d' orzo, di poi vi si cacci dei sassi minuti e della ghiaia mescolata con terra grassa. Piantisi nella buca o nella fossa in mezzo d' esse la radice principale, poi l' altre, ben spartite, né mai ripiegate o attorte o accavallate: e [a] quelle [piante] che hanno una sola radice, si ponga giú quella intera e sana, all' altre che ne hanno piú si scapezzi la fittagnola, e posto giú un braccio di terra se gli calchi sopra et intorno, ma destramente, con i piedi, di poi con mazza o marra se gli pigi, ma con destrezza, attorno il terreno; e se vi sia bisogno d' adacquare, per poter farlo comodamente e non appozzare intorno all' arbore, quando si pianta mettasi rasente il gambo un fascetto di sermenti legati insieme che cavin fuori della terra il capo, e riempiasi tutto insieme, per quello poi mandando giú l' acqua. E se occorra, per traspiantarlo poi, porre piú d' un arbore in una fossa o buca, acconcivisi in modo, che non si tocchino le barbe l' uno dell' altro. Conviene da piccoli difendere i teneri arbuscelli dai cattivi temporali con accomandargli a pali e legargli con l' inframmesso della paglia o fieno destramente, sí che la legatura non tocchi la buccia della pianta. Sono alcuni che non con la cera ricuoprono la tagliatura dei rami delle piante, ma con foglie, musco, terra, argilla, massime di quella rossa che si truova a Zerma sotto Pizza d' Ugella, tanto soda che par sasso, si disfà poi, s' attacca, a difendere dai soli e dalle pioggie; e perché nelle valli e nei piani per l' umido le piante mettono assai prima che non in altre parti,

assai prima si faccino quivi le fosse e vi si piantino; e poi altrove.

Gli arbori e piante che producono frutti odorati, caldi e secchi, fanno meglio nei monti che negli altri luoghi, ma quelli che fanno i frutti sodi et umidi, piú acconciamente si piantano nelle valli e nei piani. Non si pianti mai tanto in giú che la pianta tocchi la pura ghiaia o la creta o arena o pancone, e dove in questi s' incontra, non si vadi tanto in giú, né alle viti né a arbori; et in tutti i modi vi bastan meno; et in questi lati cosí quelli come questi bisogna co 'l potare ricorreggergli spesso e tenere indietro e le viti potar corte; né si può rimediarvi con altro che con il portare nel fondo di quelle fosse terra buona. Gli arbori che non fanno frutto faranno meglio appigliati dai rami, e quelli che fanno il seme naturale e forte faranno meglio dal lor seme che dai rami. Tutte le piante vicine all' acque correnti si mantengono piú verdi e fan piú frutto, ma vivono meno. E rende piú frutto un arbore che non si lasci andar vagando, castigandolo co 'l potare, che uno che si lasci a benefizio di natura, sparpagliato e largo. Mandisi la pianta diritta, rotonda e ristretta, lascinsigli i rami nuovi e buoni, levandogli via i vecchi et i troppo alti. Conformisi la natura del terreno con quella degli arbori, sí che nei lati magri si spogli meno che nei grassi, e tutti si potino, o avanti muovino o finito di fare i frutti, e sempre a luna scema: ma allora è meglio, che son piú duri i rami. Né si tocchino mai quando sono in fiore, né con zappa, vanga o pennato.

Quando si potano sia buon tempo. I rami secchi si possono e deono tagliare via senz'osservare il tempo. Giova il potare a intromettere il sole, a restrignere il vigore e dar maggior nutrimento a quelli che rimangono.

Gli arbori che vengono ordinati di palco in palco non desiderano mai d'esser tocchi o potati con ferro; e questi sono tutti i resiniferi; se non se al cipresso, al quale mutando la cima, come a tutti i domestichi, rinnovandola con il ramo accanto a quella, acquistan forza e si fanno piú belli. La palma giovane non dee mai essere tocca con ferro. Cosí fanno le tenere messe dei teneri arbori e piú gli innestati ne patiscono che gli altri salvatichi: ma tutti, ferme che hanno le radici, si possono avvezzare a essere potati, e di poi conviene di tempo in tempo frequentargli con la potagione, perché gli arbori vecchi e non avvezzi a questo mal volentieri si possono ridurre a questo e riordinarsi. Il nocciuolo non potato diventa migliore, piú dura e si fa piú copioso di frutti, spartendoli in piú rami et avendone piú addosso, ma allargandogli. Ma Teofrasto tiene che ripotando spesso le sue verghe si facci piú fecondo. Manco prosperamente patiscono il ferro quelli che hanno la buccia gentile e delicata, e che se gli inferma la piaga, come al pero et al melo. I noci vecchi, levatigli dal tronco i rami, et ancora scapezzati, fruttificano. Cosí avviene all'ulivo, quale vuole essere potato di rado e nei luoghi caldi non mai, alla mortella, al pome granato vecchio, i cui tronchi conviene attendere e coltivare, come se di nuovo fossero

piantati; e ricoperti di terra non patiranno. I mandorli che hanno bisogno d'essere potati, che è quando sono troppo imboschiti, sia innanzi marzo et a settembre. Il castagno dall'essere ben potato acquista assai. Nelle selve è bene tagliare i vecchi rami e tutte le punte e quelli secchi, a rinnovare e dar frutto; ma dove sono invecchiati e non hanno terreno che nella superficie, non giova. Pur se cosa alcuna può aiutare a fruttificare è questa, massime ai cerri e alle quercie. Levinsi i figliuoli a tutti gli arbori che gli ingenerano, perchè spoppano, portando via il frutto al padre, il quale essendo invecchiato si puó scapezzare, essendo di natura di rimettere come il fico, lasciandogli i piú vegnenti rami a corona, o da basso i piú vegnenti polloni; ma meglio è un solo, ricoprendogli con terra d'intorno. Alle piccole piante che sono state poste in terra di nuovo, non si dee rinnovar cosa alcuna nel primo o secondo anno, et in quelle che hanno la scorza verde e viva, come gli aranci, lauri, fichi e pioppi bianchi e simili, il terzo o quarto anno gioverà scalzargli intorno le lor radici, e spuntare tutte quelle che si scuoprino; e ció giova non pur ai gioveni, ma ai vecchi, ricoprendogli poi con terra cotta; e di questo modo s'è veduto il pesco quasi secco rinvigorire.

Fra i germogli che fanno gli arbori, come susini, ciriegi, peri cotogni, pomi granati e simili dalle radici, se ne sieno alcuni rigogliosi e vegnenti e sia l'arbore vecchio, taglisi questo fra terra e lascisi venire innanzi quello. Se negli arbori, per essere intarlati o guasti nella

forca, l'acqua che piove si fermasse o facesse lor danno a infradiciargli, tosto avvedutosene nettisi bene e puliscasi con ferro sino al buono, di poi s' impiastri e ricuopra con sterco di capra rimescolato con creta, sí che l'acqua non vi si fermi piú e scorra via; e se pur va innanzi, si sfondi sin sotto le radici, che quivi sfoghi senza putrefare il gambo; et a quelli che sono poco vegnenti e dan poco frutto, scalzinsi bene le lor radici, et a ciascheduna delle piú grosse sfessa si vi cacci dentro una pietra che passi da una banda all' altra, che di quivi prenderà nutrimento e darà frutto, ricoprendovi poi con buona terra. L' orichicco nelle piante in che si genera viene [da] che elle tirano a sé piú nutrimento che elle non sono poi bastanti a poter digerire, e da questo nascono ancora le ragie e le gomme negli arbori. E volendo che ció non segua, se gli fori sotto al pié del tronco la radice principale, ficcandovi un subbio di sorbo o d' altro legno sodo. Se alcuno arbore vadi troppo in alto, si può scapezzare dove si vede possi muovere agevolmente, e cosí farà piú frutto e ritornerà a essere piú valido: e quelli che non hanno a ire troppo alti, arrivati a un certo segno, si puó levar loro la vetta principale, e conguagliandoli di poi gli altri rami, verranno uguali e meglio per tutto compartiti. Quando avviene che il tronco ingrossi con la scorza dell' albero, come avviene ai pioppi bianchi, ai fichi, mori, aranci, peri e meli et agli alberi, sfendasi la sua buccia dalla forca a terra da tre o quattro bande, e guardisi, in tirando giú il pennato o

coltello, di non offendere il legno; e questo e quella si dilaterà ben presto in grossezza e grandezza maggiore. Ogni ramo che si taglia a potare si levi rasente il tronco e ben si pareggi perché unisca, ricresca e si raggiunghi. Gli arbori che possono vivere fuori dell' acqua all' asciutto, durano assai piú in vita di quelli che per contrario; ma i salvatichi, naturati (1) a viver nell' acqua, bastano assaissimo tempo, come nel paese d' Hessen presso a Heerforth, ove per parecchie giornate si cammina per selve di tigli, quercie, larici e simili, tutti fondati al calcio per un braccio nell' acqua. Tutti gli arbori di frutto che non sono delicati, come tra gli agrumi gli aranci, i melangoli e pomi d' Adamo, degli altri i persichi (2) et i susini, nei luoghi tiepidi stanno bene scavati tutto l' inverno all' intorno, e massime a quelli ai quali non sia tanto inimico il freddo come ai peri et a' meli, pur che non resti acqua in quello scalzamento quando gela; et a quelli che s' adacquano non occorre. Scalzinsi con luna scema et alla primavera si rincalzino a luna crescente con terra cotta presa discosto all' arbore; e ciò piú si facci quando la invernata è per andare asciutta. Ma per gli arbori che non temono il freddo fa meglio il tempo piovoso che in altro modo, e piú è lor utile la tramontana che i venti caldi. Nei luoghi piegati si dee scalzare di maniera, che l' orlo della terra scavato si gitti in su a rattener l' acqua fan-

---

(1) *natanti,* la stampa.
(2) *ed altri. I persichi,* la stampa.

gosa che vi derivi dentro, e massime agli ulivi, e tagliando le barbicole, tanto piú che spoppano l' arbore, e si dà vita alle grosse fondamentali. Si deono ancora e lavorare attorno e scalzare gli arbori con le viti appioppati, perché lasciandovi sodo fanno men frutto, e ciò rammorbida il terreno, fa rassodar le piante e stabilirle in su 'l terreno; e giova anco ai campi spogliati spesso arargli, e tanto gli asciutti quanto i palustri, per diseccargli al sole; et ai fichi si dee rivoltare attorno il terreno et in giro scalzare ne' piedi. Nei prati, ché sono le piante avvezze a dilettarsi sotto quel verde, si può lasciare stare, errando con le barbe a sommo, fatte già stabilite e grandi; e quivi pertanto ai meli non si manchi di farlo; altrove faccisi per tutto, d' autunno o di primavera. Il fico dopo le vigne dee lavorarsi come s' è detto un po' piú a dentro. Il susino vuole essere zappato intorno spesso, amando 'l fresco e l' umido. I salci e le ginestre lo bramano per i primi tre anni. Cosí si dee fare ai nuovi castagneti, ai melagrani due volte d' autunno e di primavera, e cosí al moro, al cedro, alla palma, al ciriegio; il nespolo e 'l cotogno l' amano in tanto, che senza questo fan le frutte minori. E se convenghi dare, come nei lati magri, letame agli arbori, diasi nell' autunno, perché per le pioggie e freddo di verno calerà alle radici e conforterannosi. Di primavera anco è [da] lor dare il letame, quando è bene in su la terra piovuto, o nel terreno umido, lavorando in giro attorno all' arbore un braccio, e quivi mettendolo attorno attorno con destra misura, e ma-

cero e digestito bene. D'estate fuggasi il farlo, ché nuoce: diasi in sul far della luna o quando è sotto terra. Nei campi umidi diasi piú spesso e piú copiosamente il letame. Cosí [agli arbori] tenaci e deboli poco per volta, ai fatti e grandi si ponghi abbondante, ai gioveni con scarsezza; e sia tutto d'un anno o di due. Di crudo e gagliardissimo si diletta l'ulivo ogni terzo anno; rifiuta l'umano. La mortella e 'l melagrano bramano quello di porco; piace ancora ai mandorli; e a tutti accresce grandezza e copia.

Sia il letame che si dà agli arbori non troppo acre né gagliardo, ma leggieri e facile, dagli animali che ruminano. Il crudo et acerbo disecca troppo et abbrucia, e, se non s'abbi altro, mescolisi con terra, dandone meno, e massime volendo subito piantar letamando e dargli della colombina; et è bene siano gli arbori stati scalzati d'un pezzo. La calcina che casca dalle concie dei coiami giova in certi luoghi agli arbori e li fa lieti: altri usan della cenere cavata dalle fabbriche dei metalli, della quale si diletta l'ulivo. Alcuni scalzano i fichi e gli dan della cenere che cuopra loro e tocchi le radice o 'l gambo, et a ciò serve quella che avanza ricotta da fare i bucati. La magrezza del canneto si rimedia con la cenere o con letame, e si ricrea, vangato che sia, con il seminarvi della vena minuta. Alcuni ai fichi mescolano la cenere con la terra e credono aggiugner sapore ai suoi frutti; et è come dar sale alle palme, et al lentisco della cenere schietta. Alcuni abbruciano il canneto, tagliato che sia, come gli sparagi; alla mortella si dà

l'orina e le sporcizie delle pellicine, quando han dato fuor le messe; e di questo modo non han quasi poi nocciolo. Il persico ama per letame le sue foglie in quantità postegli al piede, né disprezza il noce e 'l castagno le sue; la sabina si nutrisce di raschiatura di crudi mattoni, o di cotti pesti da' muri. Alcuni arbori restano offesi dai semi che han sotto seminati, et alcuni godono che siano fra loro, ché n'acquistano, sendo arati dopo che sieno mietuti, e che quelli scamozzoli che la falce ha lasciati prima che secchino affatto, il vomere gli tagli e ricuopra, perché altrimenti succiano il terreno e gli fan danno, e massime le scandelle, i migli, panico e saggina, fave, lenti, lupini, mochi [1], cicerchie e veccia. Il ciriegio abborrisce il letame di maniera che datogli gli fa tralignare, e la palma ne resta offesa se non sia stemperato, e del sale tutta lieta: al cipresso in tutti i modi fa nocimento. Appruovano molti per gli arbori lo sterco di capra, dandone non molta quantità per ciascheduno.

Agli arbori ancora nei lati asciutti s'affà l'acqua, dando alimento alle radici come il sole e l'aere; ma l'acqua ingrossa le barbe, fa venire innanzi il frutto, rinverdisce le foglie, i frutti, e gli aumenta, allarga i rami e dà forza a tutto; e per la secchezza diventano squallide e si seccano le piante; et allora n'hanno piú di bisogno [dell'acqua], che si vede mancata la pioggia alla Canicola. Al cedro fa utile l'acqua d'ogni tempo, agli altri di estate, e

[1] *ervum*, scrittovi sopra.

d'inverno piuttosto calda che tiepida; e l'acqua melata gli fa contrasto al freddo. Bisogna frequentargli con l'acqua, a mantenere quelle barbicole con che succiano la terra. Alcuni pongono certe pietre fresche alle lor barbe, che l'inverno ne cavino umore e l'estate rinfreschino, facendo strada ai liberi svaporamenti. Deonsi tutte le cose annaffiare avanti la levata del sole, e dopo ito sotto, e la condizione dell'acqua vuole essere, a detta di Teofrasto, fredda, perché tiene che piú lor giovi. Altri appruovano quella che sia stata riposata nei vasi o truogoli grandi o nelle fosse; e l'acqua dolce è meglio che la salata, se ben questa aggiova qualche poco, ma è da fuggire, perché abbrucia, come fa il vento marino ch'abbronza gli arbori. Il pero e 'l melo aman l'acqua largamente, altri piú sobriamente, come tutti i giovani piantati di fresco; et alcuni punto, come il cipresso; ma piccolo s'adacqua, e lo fa crescere, sí come la sua sementa nascere. Il pome granato con lo spesso adacquare diventa agro o forte, e 'l secco gli fa saporiti e migliori; ma dove 'l caldo gli stringa, non si manchi adacquargli. Di cosí fatta natura è il nespolo; al moro nuoce lo spesso umore, se non se delle feccie del vecchio vino poste sopra le sue radici; ai mandorli, data in fiore e mentre creano il frutto, diventati piú gagliardi, lo perdono; in altro tempo giova. La palma, o se gli dia, com'è detto, del sale, o s'adacqui con acqua salata copiosamente, piuttosto a gocciole che tutta a un tratto. Il lentisco fa il simile, e la mirra adacquata si carica piú di frutto; cosí fa il pistacchio. I peri cotogni

per essa ingrossano i frutti: ai peri sassosi fa bene l'acqua. Il ciriegio ne gusta avanti e dopo il frutto. Palladio vuole che, avendo egli patito nei dì canicolari, s'adacqui con superstiziosa osservanza con tre mezzine d'acqua tolta da tre fonti, ito sotto il sole e che non luca la luna; o vero circondare a corona intorno all'arbore l'erba sinfoniaca o fargline un letto steso ai piedi. Le giovani messe e polloni han cara l'orina vecchia dell'uomo. Nei seminati, se sia secco, adacquisi bene tre volte il mese, ma in questo adacquare conviene seguir l'uso del paese e delle piante, perché le accostumate a essere adacquate vogliono essere continuate, convertendosi l'uso, come in altro, in un'altra natura; e le adacquate bastano meno che le secche, avvezze a patire e stare nei lati asciutti. I platani si dilettano del vino puro. Ancora la sabina riceve utile dalle feccie del vino stesegli alle radici. La mortella gode dell'acqua calda e dell'orina delle pecore e dell'uomo. Il melo si rifà del medesimo, aumentando i frutti et insaporendogli: ancora gli gioverà la morchia senza sale mescolata con quelle, di primavera e d'inverno, scalzando gli arbori; et agli olivi è similmente molto utile l'una e l'altra; alle grandi piante sei brocche, alle minori la metà soddisfaranno. Quelle che non hanno mancamento alcuno si rifaranno assai della morchia non salata e si faranno piú liete; ma avvertiscasi a por la morchia discosta dal gambo. Il pesco ama l'acqua che gli scorra al piede. Le corna piene d'acqua sotterrate mantengono la frescura il bisogno, massime a quelle piante che si voglino

divezzare dall' acqua o non dargliene; e si caccino tra 'l terreno attorno quando si piantano, poste giù per diritto, di castrati e buoi; o vero si facci una fossa lontana dall' arbore che si tenga piena d' acqua, riempiendola di notte; et appiccata la pianta bene, si riempia a pareggiare. Ricevono gli arbori piú danno ad avere poca acqua che assai, né si dee inframmettere, cominciando. Fanno questi talora piú frutti, ma non cosí di sapore. L' acqua stagnante e dei gemitíi nuoce loro, piú che quella dei rii che scorra a dilungo via; ma l' una e l' altra si dee derivare e cansar da loro, se non ve ne sia per il secco gran bisogno. Il pino e l' abeto non desidera cultura alcuna; e lavorando loro attorno si danneggiano. Cosí fan quelle piante che non si curano d'altro paese, che del lor proprio natío. Le barbe della mirra restano offese dai rastelli, e 'l balsamo trassinato da questi si farà bello. L' incenso non vuole essere tocco da alcuna mano, né meno la pianta dello storace. I Sirii non fanno niente alla palma, solo le tengono netto il gambo e da piede. L' ellera e 'l corbezzolo non vogliono intorno trassinamento di terreno in modo alcuno: cosí fa il celastro. Il sorbo per la coltivazione resta piú dolce, ma perde d' odore. I mandorli lavorati intorno co 'l zappare o vangare o scalzare perdono il fiore, et innestati non occorre prima scalzargli intorno, che fatti stabili e grandi da portar frutto. Il melo e i peri e l' ulivo da grandi piú che da piccoli amano la coltivazione, ma per lo piú come elli sono avvezzi, conviene perseverar il lor governo, perché mancandone o intralascian-

dolo, ne patirebbero, come mutando custodia e cura.

Ora gli arbori fruttiferi si possono piantare per la possessione alla rinfusa e senza ordine, dove piú e dove meno insieme, secondo che se gli affacci il luogo, il sito e 'l terreno, purché non guastino o impedischino le riquadrature e posizioni dei campi, riempiendo gli sghembi, gli angoli e scalinoni loro; e dove si ponghino con ordine, s'acconcino in modo, che ogni arbore posto in fila riscontri nel vano dell'altro, e nella terza poi sia a dirimpetto d'un altro della terza, e cosí si segua con il quincunce giusto, detto di sopra; e nei campi che sono riquadrati dalle pancate di viti, o in terzo o quarto o quinto doppi di viti, o anguillari come si dichino, a spartire i luoghi si ponghino lontani da esse, et in quelle dalla banda dell' ombra fichi e ciriegi al piú, lontanissimi l' un dall' altro, e facendo poi le fosse per mezzo ai campi per dirittura, tanto lontane l' una dall' altra che non si guasti 'l campo, e con la sua forma si mantenghi lo spazio da poter seminarvi. Si può acconciamente, dove sia il terren buono, porre fra ogni due ulivi un fico o un persico o un albercocco o un susino o un melo, et anco una vite in quei mezzi dei frutti, che abbi a ire sur un broncone, perché questi vengono meno e l' ulivo resta, sendo la vite l' ultima a irsene; o veramente si deono piantare i frutti a uso d'una domestica selva, tutti insieme quelli che sieno d'una sorte medesima; cosí s'allegreranno di crescere di compagnia, e piú agevolmente si raccorranno i suoi frutti, e tanto piú, appetendo

naturalmente ogni simile il suo simile. Né fanno bene insieme i contrarii gli uni degli altri, perché alla vite è nemico, com'è detto, il lauro, il nocciuolo, il susino; a tutti gli arbori e piante fa danno il noce, quanto con la sua ombra e barbe arriva. S'amano l'olmo e la vite, la mortella e l'ulivo, intricandosi volentieri insieme le barbe l'un dell'altro; e la vite volentieri s'aggrappa all'ulivo, che con la sua ombra rara la difende e fa i frutti piú suavi e piú teneri, se ben minori. S'ama il fico e l'ulivo, e tra la mortella e 'l pome granato è una simpatia; sono amici il moro e la vite; i nocciuoli stanno volentieri tra gli olmi, e bene si piantano gli olivi a dove prima sieno stati de' lecci o corbezzoli. Hanno ancora convenienza gli arbori con certe sorte di erbe, come co 'l cedro la zucca; la canna e l'asparago salvatico et il luppolo s'amano assai. La ruta sta volentieri sotto il fico e abbonisce i suoi frutti. Il visco per contra e l'ellera ancidono le piante e sono ingrati, reggendosi sopra di loro. La quercia inimica sí l'ulivo, che posti in una fossa s'annoiano a morte. La quercia con la vite non va, come col noce, troppo volentieri insieme, scrivono gli antichi; ma l'esperienza mostra 'l contrario, facendovi su bene e copiosa. Il corniolo è inimico del sorbo. Sono in discordia la felce e la canna, perciocché la radice dell'una e dell'altra, trita et impiastrata, cava fuori la stirpe infusa al corpo dell'altra. Affermano alcuni ararsi la canna con l'aver imposto al vomere della felce, e per contrario non rinascer questa, mettendo di quella in su 'l vomere, e di piú tagliandola con canna.

Sono ancora alcuni tanto e di foglia e di legname simili l'un dell'altro, che quasi non si discernono, come il pino, il pinastro, la picea, l'abeto, il larice e la teda, a tal che ciò dà indizio che stanno fra loro volentieri, e cosí s'hanno a piantare. Il quercio, la quercia e la rovere e l'esculo si somigliano, e d'una razza si può dire che sia il leccio e la sughera e 'l faggio. Il ginepro e 'l cedro arbore si confanno insieme. Al leccio et all'agrifoglio è la foglia d'un garbo; ma questo l'ha maggiore. I peri, meli e susini stanno volentieri insieme, come i ciriegi et i fichi. Ma perché tra le razze di questi ne sono alcune sorte di particolari che non si dicono fra loro et appetiscono diversi luoghi, siti e terreni e venti, perché abbino meglio a fruttificare, sarà meglio piantare tutti i fichi d'una sorte insieme in un lato, e l'altre in un altro, amando i primaticci piú caldìo e i serotini e brugiotti piú freddo, come dei susini semiani e perniconi a tramontana, e quasi tutti gli altri a mezzogiorno; e i peri dell'estate abbino il sito da inverno, e quelli dell'inverno il luogo dall'estate, sí che s'arà avvertenza di porgli secondo le lor nature ai luoghi loro, non gli lasciando crescere che ugualmente et a un pari, alzare et aprire et allargare d'un modo i rami e le cime, et a tutti dare una forma e fazione e garbo medesimo, con porgli con ugual distanza l'un dall'altro, e dando loro piú tosto largo che corto spazio, sotto non seminando semente alcuna, ma [lasciando] il terreno vacuo. Ancora è bene di separare gli arbori grandi dai piccoli, sí che non gli adombrino o soffochino, e se sieno

piantati in paesi e terreni che si soglino agghiacciare, ponghinsi a ridosso gli arbori grandi verso quel vento che gli suol far gelare, perché i piccoli abbino schermo da tramontana, ché questa gli secca et agghiaccia; e però è lor buon riparo una fila d'alberi e di pioppi bianchi e neri, e gattici, lauri e cipressi che in alto crescono, facendo difesa dai venti, piantandogli fondi; tanto faranno i noci, castagni e mori, ché tutti questi non la temono; ma se sarà luogo cinto di muro, non occorrerà altro riparo. Le fosse, e massime grandi, fatte loro attorno, levan l'umore ai frutti, et i dirupati e scoscesi canali o rigoli con la loro profondità portano via l'umore ai campi interi; e la estate, sentendo l'asciutto [e] strignendo i seminati, non rendono questi un pezzo quanto nei campi uniti, privi di quelle dirupate fosse sfondate.

Ancora le siepi folte, fatte di paliuri o piantate o tagliate ristrette insieme, come stanno le fratte romanesche, gli ripareranno dai venti, dagli animali e dagli uomini. Ma le chiusure che si fanno ai verzieri o ai serbatoi dei frutti, delle nestaie, o piantagioni di giardini forniti di fruttiferi arbori, o orti d'erbe da mangiare, sono di quattro maniere: una naturale, l'altra rustica, la terza militare, la quarta fabrile; e di queste una che ha in sé piú spezie. La siepe naturale è quella che si fa di roghi o altra sorte pruni o spine postevi con le radici o rami, o seminatevi. Il luogo adunque che si destina a farvi siepe si dee circondare di fossa di due braccia e mezzo fonda e due larga in monte, et in piano due fonda e due e mezzo larga, due o

tre mesi innanzi all' equinozio autunnale; et a questo si riempia tutta e si conguagli il terreno, tirandovi a dirittura tre solchi, uno nel mezzo e due dai lati, tutti piú d' un palmo affondi, o un palmo e mezzo; e si lascino stare aperti a incuocervisi il terreno tutto l' inverno. I semi che vi si hanno a seminare hanno a essere di rogo, di paliuro, di spina di cane, di prun bianchi, di susinelli salvatichi o altre spine, come nepe, asparagi salvatichi e pugnitopi et aponi; e s' hanno ad avere eletti maturissimi nei tempi loro. E quando si voglino seminare all' ultimo di febbraio nei luoghi tiepidi, e nei piú freddi alli dieci di marzo, conviene avere preparate delle corde di sparto, delle gabbie di muli guaste, o di quelle da frantoio consumate, o di canapa logore, e mesticati quei semi con farina di mochi intrisi con acqua, o di veccie, stemperata similmente, impiastrargli a quelle corde, e di maniera stropicciarvegli e stendervegli sopra con le mani, che quella mestura con essi vi s' appicchi e penetri, sí che vi si possino conservare in sur un tavolato o luogo asciutto, che non v' arrivi caldo di fuoco o fumo, sino ai dì detti. Nel qual tempo, se sia rimasta dell' acqua in quei solchi, si cavi e si asciughino, riempiendogli di terra cotta, cioé della cresta dei solchi sino a mezzo, e vi si stendino sopra nel mezzo le funi acconcie, come s' è detto, una per solco, e stese s' hanno a ricoprire leggermente con la terra minuta e stritolata, non ve ne mandando sopra piú di quattro o cinque diti, perché i semi delle spine appiccati a quelle corde eschino fuori con facilità, il che suole avvenire in trenta dí circa.

Aiutinsi a nascere e crescere con l'acqua, se non piove; e come son cominciati un poco a crescere, si deono sarchiare, levando le cattive erbe che gli impediscano, allevandogli di maniera che si pieghino nei vani che restano fra solco e solco, e massime i roghi che han per natura, come gli aponi, dove ritoccan terra rimetter barbe, palettandogli o in altro modo rattorcendogli, sí che fra loro intrigati abbraccino quello spazio e lo riempino. Cosí fatta siepe, massime composta tutta di roghi, non solo non perisce per lungo tempo, ma abbruciata rinasce meglio e si fa migliore. Ma il prun bianco, per avere piú presto la siepe in essere, come il pugnitopo con la sua piota, si può piantare con le radici in queste fosse, e ritagliarlo spesso, perché rimetta a cespuglio piú fondo. La seconda siepe agreste si fa di rozzi legni squarciati o sfessi, o di pali fitti accosti o segati in asserelli, et appuntati di sopra e confitti a traverse, rette da pali fortemente in terra fitti; e s'adopra quercia, cerro, ontano, olmo e castagno; e quando se ne vede delle guaste, rinnuovinsi. La militare è una fossa con l'argine di terra sollevato tutto da una banda, che sia dalla banda di dentro, et acconcia in modo che la possi ricevere tutta l'acqua che vien da cielo, e abbi un'altezza o colmo che ella eschi dal fondo; e l'argine si facci ripido, che non vi si possi altrui aggrappare a salir su; e fortifichisi con pali che 'l terreno non ricaschi, e si tenghi su a uso di gabbione da campo. Il quarto è fabrile, fatto di sassi per mano di artefici, cioé muro a secco, e se ne fanno di cinque modi: il primo è di pietre,

il secondo di mattoni cotti, il terzo di crudi, i quali si rinvestiscono et inzaffano di calcina, il quarto si fa [con] una forma di legno alta un terzo di braccio e lunga due e larga un terzo, e vi si gitta dentro della ghiaia intrisa con calcina o altre pietrette, e come ha fatto presa, che la si ritira, si cava, et asciutta si compone l'una sopra l'altra, sí che l'una commessura sia ricoperta dall'una intera che vi si componga sopra; e questo cosí fatto getto servirà per dove non si ritruovino pietre; l'ultimo si fa con aver fabbricata una cassa alta un braccio e lunga due e larga uno et un quarto, di legname di castagno, e si ha a empiere di terra bagnata, pesta e rimenata bene, e con quelle tavole s'ha a mettere nel luogo dove ella ha a stare, componendovene sopra dell'altre sino a quell'altezza che si vuole; e quando le si commettono insieme, bagnisi bene quella di sotto perché 'l pezzo di sopra appoggiandovisi vi s'unisca e vi s'incorpori su, et alla cima si cuopra con mattoni, embrici o tegoli, rispetto all'acqua, per piú durare; altri l'incovertano di calcina facendoli la penna a scarpa o cresta di quà e di là da scolar l'acqua; altri lo rinvestiscono di mattoni cotti, coprendo con stipa o pruni. Fannosi anco le siepi di vermene, di vimini, di vetrice, di rovistico e di sambuchi, salici et altri, intrecciando ogni cosa insieme; e queste si convengono dove sia gran dovizia di terreno buono e grasso, perché sfruttano, e perciò a queste si deono porre gli alberi fruttiferi di dentro un po' discosto; e cosí come non s'hanno a piantare rasente i muri, meno s'hanno a porre accosto

alle siepi, nelle quali et in quelle di vermene molti accostumano di piantare dentro nel mezzo degli arbori, e massime olmi o pioppi. Ma perché fanno uggia e scala, è meglio lasciar le siepi sole senz'altro. Fanno altresí ferma e gagliarda siepe sempre verde le nepe e l'alloro, ponendo l'une addosso all'altro, e massime intrecciandovi della periploca, o vero dell'apocino e delle vitalbe, e, mentre vengono innanzi, aiutarle con l'intricarle insieme. Sono perpetue verdi le siepi d'agrifoglio; delicate son poi di bossolo, di lentaggine, di gelsomini, che tutti tre ubbidiscono alle forbici, mandandosi uguali. Fanno bella vista ancora nei buon terreni le siepi di lauro regio, et ancora sono belle a vedere e stravaganti nelle terre grasse le siepi di fichi d'India, piantati fitti e fondi; fanno bene ancora in spalliere volte a solatío.

Ma per ben dentro alle siepi collocare e piantare gli arbori e frutti, importa assai far buon lavori et in tempo, o sieno di divelto, formelle o buche secondo il paese, fognate benissimo con buoni sassi grossi nel fondo acconci bene, che l'acqua sfoghi presto, e di sopra assai dei piccoli sopra quelli grossi, acciocché la terra non possi cosí presto penetrarvi a riturare, e conducendo roba alla fogna, turarla. Altri nel porre ciascheduna pianta osservano di ben coricarla e [che sia] messa giú pari diligentemente con le radici bene sparse e spiccate l'una dall'altra, che non si soffochino et intrichino insieme, spargendo fra l'una e l'altra la terra spicinata solla, sí che sieno spartite bene e disgiunte l'una dall'altra, acció non si

sopprapponghino o sieno ritorte o involte o inviluppate insieme, con far ciascheduna giacere per il verso che ella va et al suo luogo diritto; e vicino al pié del cespuglio delle barbe porre quattro o cinque pietre di tre, quattro o sei braccia l'una, o breccie minute, ché cosí non dan fuori sí presto, non gelano e stan fresche l'estate. Non è ancora che bene sopra le radici de' frutti che si piantano, oltre al gettare la terra cotta raccolta sottil sottile, stendervi sopra un suolo di terra spolverizzata ragunata per le strade, riposta prima di estate, e riserbata a questo effetto in qualche luogo asciutto e secco; e quelli che si pongono con tronchi o rami piantinsi, se si puó, in quell'ora che sono stati staccati, piú alti lasciandogli nella terra grassa che non nella magra. Altri credono che tagliati che e' sieno, lasciati a suzzare per tre o quattro dì e non piú, succino poi meglio l'umor della terra e cosí faccino i magliuoli dopo dodici o quindici giorni, e tanto piú le piante, e quelli umorosi e freschi di natura, come i pioppi, le vetrici, i salci, i platani, gli ontani e gli alberi, levando poi lor presto le mal nate messe, mandando innanzi quelle che danno fazione et aggarbano la pianta. Ai piantoni levansi le cime in tondo, et a quelli di ramo, eccetto che ai fichi. Se si piantino gli arbori in luogo dove il terreno sia sotto differente da sé stesso in cima, mandisi a toccar le radici e rincalzarle il migliore; e se sia in sommo, si mandi a basso; e non ve n'essendo, cerchisi della buona terra e riempiasi con quella. Ma se il terreno buono sia nel fondo, lavorisi

e rifrughisi quivi e lascisi stare. È ben vero che essi tutti desiderano il terreno simile a sé stessi e di bontà uguale, buono sotto almeno due braccia, e ciò gli farà cognoscere all'essere piú rigogliosi e vegnenti; et in qualunque maniera si dee avere a mente che egli è meglio assai l'aversi a pentire che i lavori che si fanno sieno sempre troppo et a dentro e larghi, e fogne senza rispiarmo e con dovizia di sassi, che per contrario, tanto per le piante fruttifere, come per l'altre; che se elle si truovano ben servite di lavoro, oltre a che il bene non è giammai in alcuna cosa troppo, lo rimostrano co 'l tempo, cosí nell'imporre le messe, come nel proprio frutto, o nel bastare i frutti assai, e fargli grandi e belli. E non sia il padrone infingardo, che quando ha a porre, facci di essere in su 'l luogo, e vedere con l'occhio e mettervi le mani proprie, e non si fidi di contadini, et avvertisca di non pignere mai la terra coi piedi addosso alle piante, quantunque sia asciutto, secco e non punto bagno o umidiccio il terreno, perché l'esperienza mostra che è cattiva cosa d'uso, se bene gli antichi l'hanno approvata per buona, e non è da seguitare. Si dee adunque, quando abbin sopra tanta terra che sia un braccio, destramente, come si disse di sopra, e leggermente con i piedi incalcarla una sola frugata o due, e non piú. Faccisi ancora tirar loro addosso con le mani e non con i ferri la terra da prima, e faccisi che la terra tocchi e sottentri bene per tutto intorno alle barbe, e massime nel fondo. Ponghinsi bene a dentro questi frutti, e massime in quella

[terra] che s'assetta per i mandorli e susini; in fuori [quelli] che non l'amano, ma a modo, e cosí i persichi, albercocchi, azzeruoli e nespoli; e degli agrumi il cedro, il melangolo e l'arancio aman l'addentro, il limone meno, e fra i salvatichi il corniolo et il silio stan poco sotto, e cosí il sanguine; benché io non crederò mai che 'l mettere a dentro i frutti facci lor male, sí bene il contrario, che sia dannoso primamente il lavorar poco in giú e di poi il porgli a sommo, e massime nei poggi e ne' paesi caldi rispetto all'estate, nella quale sentendo sonare le ventiquattro ore si seccano; che se bene sono di ragione di barbare a sommo, lo faranno col tempo in ogni modo. E per esempio sia l'ulivo, che sempre si pone bene a dentro, e quanto piú, tanto meglio, e col tempo barba a galla; e tutto si fa perché nel principio all'appiccarsi non riceva caldo; sí che e per questa ragione e per rispetto delle annestature e per amor dei venti s'hanno sempre a mettere a dentro il piú che si può, e come s'è tanto detto, secondo i siti, luoghi e paesi, perciocché ne' piani e terreni grossi e fondati è da fare il contrario; e di poi dar loro da rodere ai piedi in sulla fogna della fossa, o sassi della formella, o buca, un buon suolo di roba et uno appresso di terra cotta, e quivi su mettere il nesto o la pianta, e ricoprirgli le barbe tutte di terra cotta, la quale non è altro che quella terra che è stata assai allo scoperto al sole, al freddo, ai ghiacci, all'acqua et al caldo, due o tre diti in giú dalla superficie, e ciò si facci con le mani, et andar seguitando un suolo di roba et

uno di detta terra cotta, e cosí far empiere la fossa, e nel riempierla andar sempre scassando attorno e dai lati allargando il lavoro, come s' è detto, il piú che si può e bene a dentro, e seguitare tanto che ella sia ripiena e conguagliata al pari.

E mettasi studio sopra tutte l'altre cose di far maneggiar simili lavori ai tempi buoni, e sieno asciutti e giornata quieta e la terra ben stagionata, fermentata e purgata; e se ella non fosse cosí asciutta, et altrui fosse forzato a porre, fa di cavare della terra asciutta di qualche portico o stalla che sieno a terra e non lastricati, o fa d'avere a questo effetto della terra stata al coperto, e mettine prima un buon suolo sotto alla pianta, poi intorno e sopra, sin che gli sieno di questa tutte le barbe ricoperte; poi a riempiere la fossa aspetta il tempo buono, che questa inumidisce dalla molle e non farà danno; o veramente senz' altro si faranno imporre ai luoghi loro e rincalzarsi con un po' di terra asciutta portatavi, tanto che si sostenghino e regghino insino che tutto sia secco; o vero si tenghino sotterrate nella terra, e questa non importa che la sia molle, non v'avendo a stare piú che tanto, ricoprendo di sopra bene con del paglione, ché cosí acconci possono stare i mesi interi senza patire, aspettando il tempo buono, e di poi si palino con pali piccoli o con canne, affinché sendo palo grosso in quella terra smossa non lo facesse piegare il vento, e rompesse il nesto o pianta, o lo scrollasse di sorte che impedisse l'appiccarsi; e palandolo, vadasi discosto co 'l palo a

causa ch' egli non desse in sull' innestatura (la quale ha a ire sotto un braccio a cagione che possi sopra e sotto metter barbe, e non come gli antichi, che a tutti i rischi la lasciavan fuori) e spiccasse la marza; e vadisi secondando con i pali, sempre crescendogli in grandezza, sin che si sostenghi e regghi forte da per sé, avendo il pedale sodo, ingrossato e fatto. Ecci un modo di fognare le fosse o formelle in paesi aridi e montuosi, e si fa co 'l fognare con le corna di bue, di bufoli, di capre, pecore e di castrato, volte tutte col vuoto all' in su, affinché piovendo s' empino d' acqua e cosí d' estate mantenghino il frutto fresco, e co 'l tempo fanno grassezza marcendosi et infradiciandosi, stabilito che l' arbore è, e fermo dopo molto tempo. Ecci chi usa l' avena e la loppa molle in quantità, ma nel fare i nesti come nel piantare si vede che mettono meglio e piú presto si risentono; ché quando la luna cresce, si vengono a risvegliare loro ancora, muovere e crescere, e piú presto assai che a luna scema, nella quale piantati fan piú adagio, e quelli fanno de' frutti piú sollecitamente; ma sí come si vede che crescono e mettono prima, si potrebbe dire che sono piú fragili e le lor messe piú di risico ai venti. Ma chi ben considera, non vi si truova neanche tal fragilezza, ché sono tutte sode et a un modo, et al potare si vede alle viti, che per quell' anno solo come per gli altri sono della durezza medesima i sermenti stati piantati. È in tutti i modi cosa certissima che e' faccin le frutte e le messe piú presto a luna crescente, e ciò s' esperimenta chiaro nel mela-

grano, il quale se sia posto che la luna abbi molti giorni, per tanti giorni quanti ella ha, tanti anni pena a fare i frutti, e se egli sia piantato a luna scema, non se ne vede quasi mai o tardissimamente il frutto; e veggendosi operare in questo manifestissimamente, non è dubbio che negli altri la luna ha la medesima simpatía e similmente opera, et è chiaro che la luna fa operazioni evidentissime nelle piante e nei corpi; e perciò replico che si ponga sempre, come ancora di sopra s' è detto, a luna crescente. Ai frutti da far piante non importa tanto, ma per rispetto al mettere, mettono meglio a luna crescente, e vengono piú presto.

Cognoscesi che grandemente opera questa osservazione della luna nel potare e nel tagliare; e se si poti a luna crescente, ogni cosa mette con piú rigoglio che a luna scema. È ben vero che le messe dei tralci stanno piú forti e sode e vengono a essere piú sicure dai venti, ma perché forse per essere piú gravi messe han men carico a luna scema potate e tagliate, che a luna crescente. Le canne fra l' altre, tagliate a questa, mettono fuor di misura l' anno che segue, ma intarlano, né bastano quasi un anno, e perciò i contadini le tagliano a questa luna per vendere, e quelle che e' vogliono per loro alla scema. Sí che di nuovo concludendo, io torno a dire che e' si ponga sempre tutto quello che s' ha a porre a luna crescente, e non solo le piante domestiche, ma le salvatiche; e quelle che hanno le barbe, come s' è detto di sopra, le porrai a luna crescente del mese di ottobre, e quelle senza, come ulivi, fichi, piantoni d' al-

beri e simili, alla luna di marzo, cioè a tempo nuovo. E di piú amerei che quando si pongono, per mio consiglio, avessino messo o almeno ben mosso, e che il fico avesse delle foglie che si spiegassero e apparissero ben fuori; e la ragione è questa, che all' ottobre l' ulivo, il fico e cosí tutti i frutti cominciano a essere morti, e la virtú loro tutta si riduce nelle barbe, donde che levandosi elli dalle barbe, che gli danno la vita, sendo semivive, se e' s' abbatte che di poi egli abbino un' invernata crudele, è forza che li ammazzi affatto o vero li stordischi, di sorte, che mal volentieri si riabbino, e mettino a stento; et a marzo non avviene cosí, perché tagliando allora, è uscita la virtù dalle barbe, e di già è sparsa per il gambo e per tutto, et ha in sé vita, umore e virtú, et è fomentato, aiutato et aumentato dalla terra, dal sole, dalla luna, dall' aere, dalla pioggia e da tutto, con maggior rigoglio, vigore e possanza; e di tutto ció la pruova ne fa vedere manifestissimo segno, ché con piú virtú e forza metterà sempre un piantone piantato al marzo che all' ottobre, perché, come s' è detto, la virtú si riduce nelle barbe et è quella che mantiene il nesto; et avendole è cagione che cavi fuori ogni cosa insieme e la virtú che la dà e che la riceve. Affermo ben questo, come s' è detto anche di sopra, che l' inseto barbato o pianta cavata subito e posta non è a proposito, perché l' esperienza rimostra che stando due o tre dí cavata pruova meglio per questa medesima ragione, che quella virtú sentendosi offendere se n' esce tutta insieme, e cosí ha miglior modo che uno

senza barbe, e come entra nella terra si sforza tirar da essa tutto quell'aiuto e virtú ch'egli puó per aiutarsi. E di questa maniera fa compagnia con essa terra, e s'accomoda facendo della necessità maggior virtú, e tutto per causa di vivere, come è naturale degli uomini e di tutte le piante, che ognuno desidera di vivere, crescere e far frutto per andare al fine. L'acqua ancora ce lo dà ad intendere, che posta al fuoco in una caldaia e fatta bollire, subito che ella bolle, di sopra non si può toccare, e se si metta un dito nel fondo, levata che s'è subito dal fuoco, si troverà gelata, rispetto a quella virtú unita e ristretta insieme di quell'acqua, la quale cerca di far resistenza al suo perpetuamente contrario che l'offende con l'umido e frigidità sua, e corre subito al fondo dove sente battere il nemico, che di poi non avendo aiuto muore e presto divien tutta calda; che del frutto avverrebbe il simile, lasciandolo senza trasporre, ma presto s'aiuta, come s'è detto, e s'attacca alla terra con le barbe l'invernata, e se è piantone le ingenera di nuovo, ma non prima che a primavera, e quello operando che esse l'invernata sotto, di poi al marzo marcisce e germoglia. È ben vero che e' si doverebbe sempre dividere il postime che s'ha a fare, come che avendosi quest'anno sessanta piante o innesti, porne trenta all'ottobre e trenta al marzo, pesché talora la posta d'ottobre non riesce per troppa pioggia o freddo che sopravviene all'invernata, e riesce quella di marzo per abbattersi a un'estate fresca et umida o almeno temperata, e talvolta no, per un'estate

secca e calda fuor di modo e focosa; e quella d'ottobre farà bene solamente quando incontrerà buona invernata. Imperció, dividendo, faranno talora bene e l'una e l'altra; e talvolta faranno bene giuntamente i domestichi et i salvatichi.

Per il che piantisi sempre, piantisi assai e d'ogni tempo e con buon ordine, ché tuttavia saranno piú quelli che verranno innanzi che quelli che periranno o resteranno indietro, senza numero; ché cosí, desiderando di mantenere le spezie e propagarle, per l'ordine del Supremo Motore fa la natura; la quale molte volte, mediante l'umano ingegno, diligenza, arte, studio, osservanza, cognizione e sapere et industria, fa acquisto di perfezione nelle cose sue, migliorandosi con l'artifizio; e questo talora s'è ritruovato a caso, come si disse della calcina [1], per dargli aiuto e crescergli operazione, aggiovando tanto piú gli umani progressi et opere, come si vede negli inseti degli arbori, perciocché niuno andava pensando di comporre e congiungere insieme le lor tagliature spiccate di già e derelitte dal suo proprio natural troncone (se bene sino agli antichi tempi rattaccavano i nasi tagliati con scarnificare il braccio e tenerlo legato sopra il tagliato naso i Turchi) [2]; se non se il caso apportò che un diligente contadino, volendo chiudere con siepe il procinto della sua casa e l'orto, perché meno marcissero

(1) Nell'*Agricoltura*, pag. 198-199.

(2) Cosí leggo colla stampa fiorentina: ma lo spazio della parola, ora corroso, è piú lungo assai che non occorra alla parola *Turchi*, senza però giustificare i *Turpiani* della ristampa milanese.

i pali, al cancello dell' entrata pose per soglia dell' ellera, ficcandovi dentro per stipiti et architravi della medesima ellera, i quali sendo stati fitti, stretti et afferrati da quella con vivace morso, menarono la vita in quella d' altri; et apparì che un troncone tagliato servì loro in cambio di terra. Altri mettono che fosse Saturno degli innesti inventore in Italia, ma io piuttosto m' appiglierò a credere che sí come l' ibis insegnó il clistere, perché pasciuto dei pesci del Nilo fuor che non comportava il suo stomaco, per evacuare, col lungo becco sul lungo collo torcendo, si schizzava dell' acqua nel sesso, e con quello mandava fuori lo strabocchevol cibo, cosí ne mostrasse gli inseti il nibbio, il quale per fare il suo nidio [1] (sí come sogliono per lo piú cercare secchi fuscelli) staccata una vermenetta di cima co 'l becco, che gli mancava a farlo, di verde ramo, nel portarla gli cadesse fra la buccia e fesso del tronco di un arbore; et a ventura fu osservato che s' era appiccato, quantunque ella fosse di differente spezie. Et alcuni altri hanno creduto che avendo un merlo divorato il frutto di un arbore, volasse poi a digerirlo nella caverna di un altro arbore, e quivi bagnato dalla pioggia nascesse in quella buca, e s' appiccasse, venendo innanzi della diversa ragione ch' egli era. Ma fosse come si vuole d' una di queste, andarono gli uomini escogitando le varie maniere degli inseti, le quali non solo hanno forza di migliorare la pianta in sé stessa, di sé stessa anne-

[1] *nisio,* errore della stampa.

standola, ma, in un' altra trasferendola, mutarla in pianta et arbore differente, et a viva forza far venire in altrui madre quello che non aveva essa partorito e che di lei non era già mai punto nato, e come balia prima allattarlo, poi nutricarlo e riceverlo, come quello che può ringiovanire i vecchi, rinvigorire i deboli, e far vivi e risuscitare quelli che dianzi morivano, col depositargli anzi e seppellirgli in una sepultura dante lor vita, sanificando i malati, e piú che nel primiero stato ritornargli e sani e validi. Et è sí, che non solo con questo si puó mantenere e creare nuovi rami nel tronco, ma del tutto rimutare gli arbori e cambiargli dal loro natío essere, e di sterili fargli diventare fertili e di fertili fertilissimi, e spogliare i salvatichi di quella lor naturale fierezza, e vestirgli et arricchirgli di domestichi delicati sapori, facendogli diventare migliori di loro istessi, piú vegnenti e piú belli. E cosí come negli animali si fa imbastardire la natura ne' muli, similmente si fa con questo negli arbori, quando che con questo artifizio si può far lor produrre non solo nuove sorte di frutti, ma adulterargli, come avviene in quelli che rappresentano i frutti dell' essere del padre loro, et il sugo e sapore d' un altro adottato in essi, a tal che coll' inseto diventa un' altra nuova sorta e da sé stessa differenziata, come nei noci insetati ai susini, che noci pruni chiamar si possono, e le prune insetate ai meli, dette a tempo di Plinio *meline,* che in Betica le facevano, e le susine insetate nei mandorli, [dette] *amigdaline;* perché a queste cosí fatte e nel legno dentro è

il nocciolo di mandorla, né può vedersi il piú ingegnoso frutto. Come anco è cosa bizzarra innestare nei cavoli di questa maniera: levinsi le foglie attorno al cavolo lasciandogli la pipita, e nel gambo presso a terra tre diti con un fruscolo appuntato, grosso quanto la marza che vi ha a entrare, faccisi un foro per traverso, e per quel buco caccisi la marza bene appuntata da quella parte da dove ha a entrare nel pertuso del cavolo; appiastrisi intorno sotto e sopra della creta stemperata, et adacquisi il pié del cavolo spesso, avendolo ricoperto di terra sopra l'innestatura, sin che la marza v'abbi messe le barbe, che sarà quando si vedrà il cavolo marcito o venuto meno; di poi si trapianti la marza a dove si vuole, che sarà frutto fatto. Ancora, per vedere un'esperienza sopra 'l cavolo, per essere umorosissimo, scapezzisi il gambo del cavolo, e pareggiata la tagliatura si sfenda e vi si ponga dentro una marza di pero, acconciandola come si farebbe sopra un altro pero, e vi si attaccherà e vi metterà sopra, durando qualche mese. Ma negli arbori istessi si può insetare con le lor sementi in questo modo: piglinsi sementi di peri cotogni, di meli, di peri e frutti simili, e ponghinsi tra la scorza e 'l legno le simili con la punta in suso, avendo scapezzato e pareggiato il tronco; di poi discostata la buccia tanto che vi entrino, acconciandole in modo che appena si vegghino le punte delle sementi, e quell'umore le farà nascere et attaccare. Altri fanno un foro nel liscio del tronco; e con una punta di chiodo, ma meglio è fuscello, avendo per traverso tagliata la scorza,

allargano con quello tanto, che vi cacciano la sementa, turando all' intorno con cera, che l' acqua non danneggi la tagliatura, e dove si mettono i semi, che solo hanno a mostrar la punta. E ciò si dee fare di primavera, quando è in succhio la buccia. Il nespolo ancora insetato nel melo fa, come dicono i Greci, επιμηλις, cioè piccola mela, perciocché dal melo son venuti questi vocaboli, *hypomelide, amamelide, omomelide* e simili. E gli Ateniesi chiamavano *melemelide* quelle mele che erano state insetate in peri salvatichi o ne' peri cotogni e nel platano, nel quale diventassero rosse. I peri cotogni [1] si fanno grossi insetandogli nella sua marza. Diofane commendava le pere odorate insetate nei meli, e le chiamava *mylaphilea,* come un' altra razza fosse. Il cedro ancora s' insetava nel melo, perché fosse detto *cetromelo.* Il cotogno insetato nel persico chiamavano melo cotogno, in Ispagna *membriglio,* dove sono crudi commestibili come qui le pere. Sono anch' oggi le noci pesche. Ma sono ancora certi arbori tra loro con tanto odio differenti, che in niuna maniera né vogliono stare insieme, né meno ricevere in sé l' inseto dell' altro. E se bene contro all' opinione di Varrone il pero è ricevuto dalla quercia, si pruova che non vi vive, né molto vi si mantiene, come il castagno in su 'l silio et il mandorlo in su 'l pesco, non sostenendo bene il maggiore il minore, ma sí bene per contra. È ricevuto ancora quanto all' attaccarsi il pero dal melo, e per contra; ma conviene in traspian-

---

(1) *Sthrucis cotonea* (pare) scritto sopra.

tandolo, sí come i peri moscadelli o bronchi che s'innestano in sul pero cotogno, sotterrare per un braccio l'innestatura, perché vi metta radici e col tempo viva in su le sue. Cosí il pino, il cipresso e tutti i resiniferi, come si disse, non nutricano la razza d'altri, né meno in su loro istessi la loro. Conviene adunque che quelli che s'insetano l'un nell'altro abbino una certa somiglianza che in tutto li seguiti, perché quelli che sono di duro legno, come è il bossolo e simili, non l'accettano (che è quello che fa che sia difficile innestare l'azzeruolo nel sorbo) come quelli di leggieri e debole; imperciocché questi con la lor debolezza non serrano, e quelli con la lor durezza recidono e strangolano; e perció molti il pero nel melo non insetano. Bisogna adunque cognoscere le buccie, e sapere che quelli arbori che l'hanno densa e che dalla terra succiano, copiosi d'umore sotto la corteccia, vengono insetati piú accomodatamente, come il fico, il ciriegio, l'ulivo e simili; e quelli che sono vestiti di sottile scorza, contenti di poco umore e senza succhio di fuori, come che l'umore si sia ritirato piú verso la midolla di dentro, come il cedro, il melo, la vite e molti altri, fesso per il mezzo il legno, vi si seccano gli inseti; ond'è che molti hanno avuto openione che il cedro insetato a occhio traligni, e che meglio sia insetarlo nel tronco; ma la pruova mostra il contrario, facendo gran riuscita a occhio. I cotogni meglio pruovano insetati nel tronco che in altro modo; l'olivo meglio sotto la corteccia, il ciriegio nel tronco come il noce, il fico con gli occhi piú che con

le marze; ma vero è che se si accomodano bene nel tronco, daranno piú presto il frutto; il castagno il contrario, et a occhi et a cannello o bucciuolo che è tutto uno. E perché egli è lecito mescolare gli inseti, e fa bellezza vederne di piú sorte in sur un arbore solo (come che si sia visto in sur un medesimo tronco di pero, peri, peri cotogni, nespoli, sorbi e meli, tutti reciprocamente accettandone in sé ciascheduno, e talora avviene che non tutti muovono a un tempo) per potere insetargli, allora conviene accomodarsi con i tempi, e farne parte a occhio e parte a tagliuola, secondo che si vede di poter fare, secondo quelli; e se talora anco sia trasandato il tempo dell' uno e dell' altro, e che si vogli insetare all' uno e all' altro modo, con tutto ciò piglinsi le marze da arbori che sieno in luoghi freddi e che non abbino anco tanto messo o tanto ingrossato gli occhi, e ponghinsi a quelli che di già hanno messo, et accomodinsi quivi, affinché quello che non dà l' arbore lo dia l' inseto dell' altro. Di questa maniera si potranno accozzare piú inseti in sur un solo arbore, e con il tempo, di tutti. Plinio scrive che il platano n' accetta assai, ma altera il sapore, et accanto il rovere; oggi l' uno e l' altro è dimesso. Et avviene degli innesti come dei cibi, perciocché essendosi provato già tanti secoli che la carne delle vitelle, capretti e castrati sono ottime, difficile sarebbe introdurre, né riuscirebbe, carne di cani, gatti et asini alle beccherie; somigliantemente i nesti si sa quelli che stanno bene o male, e quelli che sono accettati per far buona pruova; malagevole sarebbe

porre innanzi d'insetare il pero su 'l faggio, le mele in su 'l tiglio e simili, e credo che ancora in quelli tempi queste stravaganze come inutili poco s'usassero, perché nei nesti bisogna seguitare l'ordine della natura, et attenersi a quelli che pruovano meglio secondo la vera regola naturale, che ogni simile appetisce il suo simile; e questi sono quelli che pruovano. Le altre sono esperienze e forze di natura per brevi giorni. E pur si legge che il platano riceve in sé il persico, il cedro e 'l pero, e che esso diventa rosso, il ciriegio, il fico e 'l melo. Affermasi ancora che il pero cotogno e 'l caprifico sono atti a ricevere ogni inseto d'altrui, et il cotogno soprattutto accetta bene il pero, il melo e 'l nespolo et i tuberi [1]. Le mele, che da Appio Claudio *appie* sono dette, vi fanno bene. Ma a tutti questi bisogna ben sotterrare l'innestatura. Il sorbo, e tutti in esso di sapore, bellezza e grandezza acquistano, migliorando assai, se bene Palladio fu di parer contrario. Il fico si può, dicono, insetare al moro et all'olmo, ma si fa infelice. Affricano, toltolo da Florentino, scrisse d'un ulivo insetato in una vite, [e in un] arbore di Libia detto *ubolina*. Plutarco scrive negli orti di Socaconte dal Cefiso aver visto ulivi che mettevano da quelli lentisco; et alla Meglia fu un susino ai nostri tempi sopra d'un ulivo. Il ciriegio fa ben solo in su la sua razza, et i viscioli migliorano in su gli acquaiuoli, con tutto che Plinio scriva essersi attaccati in su l'alloro, et altri in sul corniolo. Sopra 'l

---

[1] *rubeti*, errore della stampa.

lauro ceraso alcuni tengono che s' appicchi, e sopra i ciriegi a grappoli, e sopra i ciriegi salvatichi a uve. Et è chi scrive aver veduto uno degli agriotti insetato in un olmo presso a Gergonia, e delle dolci nerbonesi in un ontano. Le castagne nel faggio si son vedute, nella quercia e nel noce; et il pero nell' orno ([1]), e la quercia nell' olmo, scrive Virgilio. Il moro l' accettano il castagno, il faggio e 'l pero salvatico, l' olmo et il pioppo bianco, in su 'l quale essendo posto il moro nero fa le more bianche; la noce nel susino e nel corbezzolo, il mandorlo nel pesco, e per contrario. Nel susino innestato il mandorlo le fa piccole e di peggior razza, come il pesco in quello; ma perché durino piú, vi s' insetano gli amari, perché nella sua razza insetati durano poco. Il pesco, scrivono, fa nel melo, ma imbastardisce i frutti; e nel mandorlo ancora. Plutarco è autore che la quercia ha portato i peri, e questi nel mandorlo; pomi granati sull' olmo e frassino e melo e susino aronio si son visti. Il pero scambievolmente accetta il melo, et il pruno, il sorbo e l' aronea, et insetato nel moro rosso fa i frutti rossi; e tanto avviene del pero; e se 'l cedro vi s' attacchi, darà tutto l' anno frutti, dice Didimo. Il melo riceve l' alloro, la mortella e 'l nespolo; il nespolo fa nel pero, in tutti i meli e nel susino aronio. Il nespolo ancora accetta la mortella, et anco l' accetta il melagrano, e quella scambievolmente questo; cosí farà piú mele. Nel cerro s' afferra il pome granato e nel

([1]) *ontano*, scritto sopra.

salcio, et il pome granato scambievolmente comporta il cedro, e cosí fa il moro, ma l'uno e l'altro darà i frutti rossi, et il salcio. Ma il cedro una certa sorte di mandorle riceve, che fan rosso il fiore. Fra alcuni autori [si] conviene che si ricevono fra di loro d'inseto reciprocamente il lauro, il sorbo e 'l frassino, sí che in questo s'insetano quelli due; e questo riceve quelli. Il castagno si può insetare nel noce; nel salcio fa tardi e diventa aspro. I pistacchi scrivono insetarsi nel mandorlo; in Francia si son visti nel ciriegio; e questo fa in sul pesco, et in questo il susino. Le *mixe* a tempo di Plinio nacquero in rami insetati nel sorbo; e dice che è in Calavria una spina che ottimamente le riceve, come anco i tuberi, ma meglio è insetargli nel pruno, nel quale s'inseta ancora il melo. Il nespolo insetato sui pruni bianchi mantiene la grandezza dei suoi frutti, restando sopra piú piccol tronco, e buona cosa è sotterrare un braccio l'innestatura. I peschi insetati negli spini faranno maggiori frutte, et anco nel faggio. Se si congiunghino due surculi di mandorlo e di pesco nel susino, averanno i loro frutti la carne di persico et i noccioli di mandorlo. Il pome granato dicono che viene d'inseto nel salcio, nel frassino, nell'alloro, nei susini dommaschini, a tutti i susini et al mandorlo; et insetato in sé stesso migliora i frutti, come tutti gli altri. Il susino amoscino s'appicca al pero salvatico d'ogni sorta; il susino ordinario s'inseta al damaschino et alla noce tasia, che altro non è che 'l mandorlo; e 'l cedro per avere la scorza sottile sta bene

in sé stesso, non accettando bene altro che limone.

E volendo far pruova d'insetare tutti i sopraddetti, quanto piú si farà accosto alle radici, perché quivi è piú umore per la vicinità della terra alla loro scorza, e massime se saran grossi, piú agevolmente s'appiccheranno; e siano tutte queste esperienze a tutti fatte a marza, osservando di far le marze grosse al grosso tronco, e cosí accompagnare le scorze. Ma in tutti i modi faran meglio sempre gli arbori insetati in lor medesimi che altramente, dell'istessa razza, quale come vera compagnia, legame e matrimonio, cresce, moltiplica e s'aumenta insieme cognosciutamente e con piú profitto. Adunque il pero farà nel salvatico pero eccellentemente e nel domestico, cosí il melo, il susino e 'l ciriegio, e nell'oleastro l'ulivo, sì come in Affrica s'accostuma particolarmente, perché la medesima o poco differente è del tempo e luogo la messa loro, e del fare i fiori, le boccie e 'l frutto, e s'accompagna a bene unirsi la qualità delle buccie e dei succhi; le quali cose danno tutta la forza e vigore all'innestare. Et insetando in un pero salvatico un pero che non sia troppo buono, diventerà con tutto ciò un pero non cattivo né di tristo sapore, quanto che se egli fosse insetato in un che non fosse salvatico. Ma sopra tutto dee osservarsi nell'insetare che quello che s'innesta sia piú nobile e piú generoso di quello in su che s'annesta, altramente sarà l'innestare di nullo valore: però danna Virgilio che e' si facci conto dei surculi dell'oleastro per insetare.

E chi ha poche piante dee cercar tanto piú d'avere belli inseti, perché appaia che egli con la bontà ricomperi il numero; e si vede per esperienza, che facendo inseti d'altra sorte, si varia il sapore o la forma o la bontà, e sempre di meglio in peggio. È ben vero che in qualunque modo sia che s'inseti, s'inseti assai e piú d'un inseto sur un arbore, come se sia arbore grande e fatto, a ramo a ramo [sono da] insetare tutti i suoi rami, si renderanno [cosí] gli arbori piú fecondi e copiosi di frutto, piú vaghi e piú belli a vedere, che con qualunque piantare si facci o traspiantarli, o altro lavoro di coltivazione che si facci loro intorno. Talora passano d'una sorte in un'altra, quantunque insetati in quelli della sorte medesima, come peri cotogni in peri; e s'insetano ancora in mandorli dolci o in nocciuoli. Ogni altro arbore che abbi frutto d'osso e s'inseti, et il di fuori sarà quello che era innanzi, o persico o susino o albercocco e simili, e la sementa minuta sarà mandorli e nocciuoli; e quanto piú basso si farà l'inseto, tanto sarà la mutazione maggiore et alterazione del frutto. E se sia assai sotto terra, maggiore sarà la mutazione et alterazione del frutto ancora, ma piú di durata. Ciascheduno inseto dà il frutto al tempo che lo produceva il frutto nel quale sta insetato, o poco vi corre. Tra gli inseti che si fanno di simile in simile, quanto piú son simili son piú durabili, come dei peri e meli domestichi in sui salvatichi e in su tutte le sorte peri e meli; e tanto avviene dei ciriegi, persichi, susini, ulivi e simili; et i persichi nei mandorli e negli

albercocchi. Et ogni frutto di piccol seme s' attacca bene nel suo seme di sementa minuta senza osso nel suo frutto, come pure in meli cotogni, e per il contrario; e quel frutto che ha l' osso s' attacca bene in quello che ha l' osso, come il persico in mandorlo e cosí per contra; e facendo questo, bisogna sotterrare il persico sotto l' innestatura un braccio, per essere minore il reggente del retto. Fa bene in sul pesco l' albercocco, e in sul susino; e 'l susino in sul mandorlo, e 'l mandorlo in sul susino. Né meno s' innesti arbore di lunga vita in quello di breve, e cosí per contrario. E volendo begli arbori, si spicchino gli inseti belli e grossi dalle nuove messe; e volendo frutti assai dalle vecchie messe dell' anno addietro, [si pongano] accomodandole in modo che 'l vecchio posi in sull' arbore, e parte del vecchio e nuovo sia fuori. Tutti gli arbori che hanno la scorza grossa e ronchiosa come quelli che hanno a essere insetati a scudetto e occhio, che tutto è uno, a bucciuolo o a cannello, come si dica, s' appiccano l' uno nell' altro, se ben sieno di contraria natura; et ancora tutti quelli che muovono a un' otta, sia di scudetto, o in altra maniera [1]. Ogni frutto innestato ha miglior sapore et odore, et è piú delicato e gentile del non insetato; e se è di sorte di avere osso, si spicca meglio, e dell' osso l' anima si truova piú saporita.

Di primavera hanno giudicato molti che sia il vero tempo d' innestare a marza, quando

[1] *et ancora.... maniera,* manca all' ediz. fiorentina.

le gemme cominciano a gonfiare, che non ancora principino a mandar fuori il fiore; benché il pero si possi insetare, e s' attacchi insetato ancora quando fiorisce, et ancora di maggio. Ma dee ancora questo farsi secondo la natura dei luoghi e posizione del sito e qualità dei terreni. Nei luoghi caldi a solatío ottimamente s' inseta di gennaio e di febbraio e di novembre e di dicembre, et in tutti da che han finito di germinare. Di primavera è piú il solito; e chi l' appruova pone il termine dall' equinozio subito, o come cominci a tirar Favonio. Allora il tempo spigne, che partorisce i germi, incitandosi da sé stesse le gemme, et è scambievole voglia d' attaccarsi e di rammarginarsi le corteccie; et insieme col muover dell' altre cose si muove la corteccia, s' unisce, rammargina e ricopre, e ciò avviene piú tardi o piú presto, secondo i paesi, terreni e siti. Nel che diligentemente bisogna guardare l' abbondanza o mancanza del succhio; perciocché quelli che n' hanno meno indugino un po' piú tardi, e quelli che n' han copia piú presto s' insetino, eccetto che nel melagrano e nel fico, che se bene sono abbruciati secchi, l' indugiare non è utile. Imperciò all' ultimo di marzo o all' ultimo di gennaio, avanti che comincino le sue gemme a lacrimare, s' inseti il susino; et altri, come Palladio, non prima insetano che egli abbia finito di scorrere e sfogare, affinché sia necessario che prima sia attaccato l' inseto che e' cominci a germinare. Plinio, di documento di Catone, dice che i peri et i meli si possono durare a insetare cinquanta dì dopo il solstizio,

l' ulivo intorno all' equinozio di primavera, ché in esso vengono gli occhi tardissimo, e pochissimo succhio hanno sotto la corteccia; molti dopo la Bruma, come a tempo determinato gli insetano i mandorli et i ciriegi; i Greci nondimeno di primavera. Da primavera sino al solstizio doversi insetare i fichi afferma Varrone. Conviene anco discerner nei tempi i modi dell' insetare, perché l' impiastrazione o inoculazione si prolunga sino a maggio e giugno e piú. È buon farlo sempre che gli arbori durano a imporre le messe nuove; ancora quando tirano l' etesie. Altri la fanno di primavera; e piú la lodano, per essere pregni gli arbori di frutti, che si facci quando è l' equinozio, et in quelli arbori è meglio che si godono di terren gracile e secco assetato; e dove sono in terreno umido, d' autunno; e molti tengono che sia meglio insetare a occhio nel nascere dell' Arturo, perché allora s' attacca la buccia mirabilmente e quasi mette con forza radice. L' acqua ancora fa gran danno all' insetare a occhio et entrando dentro grandemente guasta, per la debolezza della scorza; e s' ha [ad] avvertire sempre di far leggier ferita e piccola. Per contrario alle marze giova per la gagliardezza del legno che ha caro d' inumidire (1) e può comportarlo; ma quella perciò è sicurissima nel nascer della Canicola, massime negli agrumi.

Ma sia qual si vogli modo d' insetare, è da farlo a luna piena, poco innanzi o poco dopo, perché cosí verrà innanzi l' arbore piú gagliar-

(1) *è bene inumidire*, arbitrariamente la stampa.

damente. Altri appruovano che e' si facci nel principio del crescer della luna, credendo che si appigli piú facilmente: altri hanno openione che si deggia osservare di farlo appunto nell' ultimo quarto, pur che non sia nel plenilunio, e cosí produce piú presto il frutto, seguendo per tempo accomodo quello di primavera, quando gli arbori cominciano a dar fuori il bottone e prima che aprin gli occhi. Altri tengono per certo che tutti gli innesti che si fanno, si debban cominciare nella prima mossa della germinazione, senza nessun' altra osservazione che sia. Ma quanto alle maniere dell' innestare et alle sorte degli innestamenti, è da tenere per certo che tutti gli innesti che si fanno fendendo il tronco o tra la corteccia, sien fatti con grande speranza di dovere non solo mettere, ma di venire innanzi piú gagliardamente, e massime facendogli del mese di novembre, appunto quando gli arbori hanno dimesse tutte le foglie da loro, coprendogli poi e fasciandogli a doppio per cagione del freddo, o vero facendogli tanto presso alla terra, che con essa ammontandola intorno si possino ricoprire almeno sopra tutta la legatura, arrogendovi prima o stoppa o fasci o musco o paglia, con una di queste prima turandogli bene; et in questa maniera faranno miglior pruova i peri, i meli, i susini et i ciriegi et ancora gli ulivi, e servirà a ciò ogni paese temperato, che non sia né troppo caldo né troppo freddo. Agli innesti fatti di estate è un apporsi, se non se a quelli che si conviene a scudetto o scudicciuolo come si dice, che si mantengono in

succhio sino a quel tempo. Cosí nell' autunno avanti il mese di novembre, se non in qualche sorta di peri, e nell' estate, si deono fare in qualche terreno freddo e paese simile dove facci un' estate somigliante della nostra primavera, come nell' Alpi o quivi vicino; e nell' autunno o nell' inverno sia in luogo a solatío ove soffia vento, ritirando in questo tempo tutti gli arbori alle radici, et alla primavera tutta la virtù spignendo nel tronco e nei rami. Faccinsi di primavera gli innesti piú alti da terra nel tronco e nei rami che non d' inverno, perché si sparghi la virtú che dà in fuori, benché ancora quei fatti piú accosto alla terra faranno maggior pruova e daranno piú frutto. È meglio insetare al tardi dopo mezzodí che nella mattina, in dí tiepido; e senza vento, e massime Austro; e se pur tira alcun vento, sia caldo. Alla tramontana è cattivo insetare, et al gran sole e caldo; et occorrendo farlo, faccisi sotto un ombrello, poi si lasci ben fasciato, e di musco, che tien fresco, coperto. Né meno si faccino quando piove; e se la necessità strignesse, asciughisi bene con un panno lino e cuoprisi di sopra quando si fa. Nei luoghi freddi comodamente si potrà insetar d' aprile et al fine di marzo, e nei caldi solamente di febbraio. Insetando contro alla comune in quei tempi e luoghi quando la luna è scema, e massime dopo il tondo, sino ai ventiquattro si facci, perché le marze producono piú frutto; et a luna nuova è bene insetare. Nei terreni magri è bene insetare a luna nuova, e nei grassi quando è vecchia, crescendo sempre. Gli arbori di gomma,

susini, ciriegi e persichi, osservando però la stagione dell' anno, s' insetino di gennaio, a luna crescente. L' insetare a marza i piú tengono che sia la vera, ma gli antichi da prima temettero a fendere il tronco, ond' è da credere che 'l primo modo fosse tra la corteccia e 'l legno, di poi s' arrischiorno a fendere; e quello che si fa fra il legno e la materia della buccia, si fa piú comodamente nei grandi e cresciuti, piú vecchi e amici della stabilità della corteccia. Le piante giovini per la sottigliezza della buccia piú sostengono l' essere insetate a occhio, ma le piante stentate non lo comportano, et i tronchi piú robusti non permettono talora il tronco farsi nel fender pari, e talvolta serrano troppo recidendo la marza. Ma per fuggir ció si sfenda sí che venghi sfesso piú di quello che si vuole, e si sforzi un po' ad aprirsi quelli che difficilmente con la legatura si stringono; e nelle tenere piante si sfenda in modo che v' entri una marza sola. L' innestare a occhio desidera una pianta che non sia né troppo sottile né troppo grossa. Innestando a marza, alcuni scapezzano la pianta all' altezza d' un uomo e piú, altri rasente terra, per godere della sua freschezza e difesa. La pianta ancora sarà di simil grossezza, perché se piú profondamente si insetisce il tronco, non muterà la sua natia grossezza, che lo stipite dell' innesto sia differente nella piú bassa parte, e per contrario nella superiore, per la natura del tronco e dell' inseto essendo piú sottile, il che da lontano si può vedere. Da altra banda, facendosi l' inseto alto vien sicuro dagli ani-

mali, né ha bisogno di pali, e massime i tronchi grossi: e cosí s'accostuma in Francia e per le Alpi che traversano la Toscana dalla Lombardia.

Liberisi adunque la pianta da tutti i figli che ha, e dove ti pare da insetare, che vi sia la buccia liscia, uguale e netta, si seghi senza offender la buccia, la quale si ritocca come il legno [1], per amor della riscaldatura della sega, con un ferro di taglio affilato, dipoi con un conio gobbo di fuori, piano dentro, appuntato, sottile, di osso, di bossolo, di avorio o di corno; di osso di lione lo vorria Palladio; alcuni l'adoperano di ferro, ma è cattivo per la ruggine che fa. Fra la corteccia smossa et aperta dall'osso, si ponghi la marza scarnata dalla parte di dentro, e di fuora raschiata la corteccia, e se gli facci una tacca che posi in sul tronco, cacciando il resto dentro, con avvertenza di non rompere la corteccia dell'arbore; et entri dentro tre o quattro dita, aguzzata da una banda sola, come vuole Columella, altri da ambedue, purché non si scuopra la midolla della marza. Certi da una banda la radono di modo, che la scuopre quasi la midolla, dall'altra poco fuor della corteccia: e si ficchi tanto in giú che quella della marza tocchi la corteccia del tronco. Sono chi gli aguzza in triangolo la punta, sí che due parti sien senza buccia et una con essa, e cosí ve la cacciano. Quelle che con piú forza vi sono messe piú forte durano, ma dan piú tardi frutto. Abbi in somma la marza forma di conio che da basso

---

[1] *con il legno,* errore della stampa.

sia aguzzo in foggia di penna da scrivere temperata. Nel cavare la bietta dell' osso non si perda tempo a porre in suo lato la marza che vi calzi appunto, né piú di sei o otto diti s' innalzi sopra la tagliatura, et è meglio che con la lor vetta naturale, tagliata con due occhi soli, perché facci maggior messa. Attaccata che sia se ne puó accecare uno: e non se ne mettano tre o quattro o sei marze, secondo comporta la grossezza dell' arbore. Brevemente, s' insetano a scorza i meli et ulivi, cioè dentro alla scorza. Cosí taglia pari la pianta in che vuoi innestare, poi, ripulito il taglio, con una tagliuola di legno secco stacca e scosta la buccia destramente senza screpolarla, quattro o cinque diti in giú; accanto piglia la marza et aguzzala sí che v' entri, scarnandola da un lato, e di fuora lasciando la buccia alla marza, sí che il legno solo combaci dentro col legno del tronco e vi s' appoggi su a scaglione. Fatto questo, in questo modo o in quell' altro che è tutt' uno, lega attorno, serrando forte o con salcio o con giunco marino, o con buccia d' olmo o di moro, e cuopri la piaga con argilla o cera, attorniando tutto 'l tronco di paglia, e dentro ponendo terra cotta per l' altezza d' un palmo, et in cima legando la paglia in aguzzo. Altri senza questo vi lascian pieno di terra stritolata, né prima tagliano la legatura (la quale ai tronchi grossi si può ancora far con corda sforzata, serrando attorno attorno forte, e per non offendere la corteccia si può mettere fra la corda e l' arbore buccia d' olmo o di castagno per diritto) che si vegga che sia attaccato bene et

abbi gettato fuori le messe grandi. Si possono ancora cavare i peruggini salvatichi dai boschi con salvargli tutte le barbe diligentemente, et ancora quando avessero della natía terra attaccata al piede non saría male; e di mezzo inverno portati a casa innestargli accanto al fuoco non ch' altro la sera a veglia, con piantargli la mattina seguente da quella veglia in fosse ben preparate per ció, piú che in buche e formelle, e ció si dee fare sfendendo il legno, perché fra scorza sarebbe piú difficile che cosí in quel tempo s' appiccasse. Ma quali sieno quelli poi che faccin pruova migliore e le frutte piú presto, la sperienza lo dimostra, non pure in questo, ma tutte le altre cose ottima maestra n' insegna; et io per me tengo, ché l' ho veduto per pruova, che quelli fatti a marzo, cioè a tempo nuovo, pruovino meglio, e s' appiccano piú presto e migliori frutti fanno, et ho osservato sempre quest' ordine che tuttavia mi è riuscito bene. E quanto al bisesto io non n' ho mai tenuto un conto al mondo, perché non mi par gran cosa l' alterazione d' un giorno, quando che anco volendo por mente a tutto, da che Giulio Cesare riordinò l' anno a questo tempo è assai stracorso per il moto dell' ottava sfera e per la mutazione et alterazione che ella reca a tutte le altre sfere. È ben vero che 'l calendario gregoriano l' ha di poi piú che per i due terzi ridotto, avendo trasferito indietro dieci dí per anno, et ogni cento anni, per mantenere i dieci giorni ritornati indietro accresciuto un dí, non avendo perció cassato il bisesto ordinario, che corre ogni quattro anni, e la cosa

sta cosí, l'anno è 365 dí e un quarto e un centesimo d'un dí. Questo centesimo d'un dí, che non l'avvertí Giulio Cesare, viene a fare un dí intero in capo a cento anni e perció ha dato che s'accresca ogni cento anni un dí, et i dieci dí stanno sempre fermamente indietro ritornati. Ora io ho veduto manifestamente, contro all'openione di coloro che hanno ubbía di non ne fare in quell'anno, che i nesti fatti in cosí fatto tempo s'appiccano come gli altri, vengono innanzi, danno frutto e fanno sempre bene l'effetto medesimo, e cosí d'altro tempo, osservando i giorni e mesi buoni a ció.

Ma si dee ben tener conto della luna crescente quanto al fare i detti innesti, e quanto al trasporgli no, che secondo il diritto importa pure, ponendo o potendo porre a detta luna, tanto meglio. Et ho sempre osservato di non far mai innesti l'anno medesimo che io so ch'egli è stato assai frutte, e se pure ne ho fatti, ho preso marze di quelli arbori che non è lor tocco a farne quell'anno, e che gli tocchino a fare l'anno che io ne fo i nesti, spiccando pur le marze di quella parte e luoghi e rami che n'avevano fatte l'anno dinanzi, e che io sappi certo che egli sia di ragione di farne assai e buone. Sí che è da pigliare, volendo far gli innesti a marzo, le marze di cosí fatta sorte di frutti, dei quali anco si speri che l'anno a venire n'abbino a fare in copia e che venghino da buon padre, che cosí saranno anco, secondo il veracissimo detto dell'Evangelio, i suoi figli; e lodati hanno a essere quelli che sieno belli, interi, pregni d'occhi, poco l'uno dall'altro

discosti, gonfiati di gemme diritte, che non abbino in sé del magagnato, del catorzoluto [1], del bernoccoluto, e di grossezza s'affaccino piú o meno, secondo l'arbore in che s'hanno a insetire, perché questi non pruovano, e massime di gemme povere e rade; perché quelli daranno il nutrimento per i meati espediti, piú facili a far crescere, sí come questi altri li ritarderanno. Columella gli desidera che sieno forcelluti di due o tre rametti, ma ció si dee appostare per i peri [2], gagliardi arbori, come di non mozzare le marze in cima, e che con tutto ció le non avanzino sopra l'annestatura piú di cinque o sei diti; e vogliono essere spiccate che sieno d'un anno o due, e fra 'l nodo della messa di quell'altro, il che si cognosce al vedersi cresciuto sopra la messa, che apparisce un po' piú grossa e di buccia piú soda e ferma dell'anno innanzi. S'ha a fare la scarnatura con coltello che rada due o tre diti grandi alla marza, che con simile s'ha a staccare che non si pesti; e se s'hanno a porre in arbore fatto e vecchio, si pigli di quelle di due anni, che son piú robuste. Quelle che hanno un anno si cognoscono a una nuova messa venuta pronta con prestezza in su, e quello che vi è sotto è della messa dell'anno dinanzi, e quello che si dee cacciar giú nel tronco fesso, se sia arbore adulto, et il vecchio dal nuovo si cognosce alla variazione della buccia e da un certo che piú di grossezza di buccia e quasi come un

---

(1) *ritondo* par scritto di sopra.
(2) *pini*, errore della stampa.

soprosso all' insú; ma se sia giovine l' arbore, farà pruova anche dell' anno solo. Della grossezza del dito mignolo s' hanno a eleggere le marze per gli arbori fatti e grandi e vecchi, ma ció si dee fare secondo la qualità di quello che riceve l' inseto, perché non apra il tronco fuor di misura, o questo troppo gagliardo recida la marza. Columella e Plinio vogliono che le si piglino dalle spalle degli arbori, ma ció non s' affà a tutti gli arbori, perché non a tutti gli arbori è il succhio alle medesime parti. I fichi hanno nel mezzo le parti piú secche et in cima pregne, e però in vetta di quelli che vanno all' insù si deono pigliare le sue marze.

[*Qui, giunti a tutto il retto della carta 85.*[a] *del Codice, ne troviamo il verso bianco. Il testo riattacca nel retto della carta 86.*[a]].

Agli ulivi sono assetate le punte et affamate, nel mezzo hanno umore, e di qui se gli hanno a spiccare le marze, et a tutti da quella parte che risguarda l' oriente dell' estate; altri verso Borea; sopra tutto devono essere rifiutate le parti ombrose o di piante in sito tale. Avvertiscasi che non gemino o gocciolino le marze, e se lo fanno, lascinsi scolare sospese volte a terra, che l' acqua n' eschi, non perció che sieno secche, perché a quel modo scorre la corteccia con troppo umore, e a quest' altro, mancando il succhio vitale, non s' appiccherebbe; et è ancora da avvertire che per la troppa verderaggine e freschezza elle non fossero troppo rigogliose, per il che, staccate che elle sieno, si potranno tenere in un vaso coperto e ben turato in luogo fresco, che non trapeli o traspiri. Altri poste fra due tegoli che si combacino insieme, gli lasciano stare sotterrate dieci dí; ma questo tenerle a bada s' appartiene piú alle viti che sono piú umorose; agli arbori basterà uno o due giorni; et anco annestate staccate da quella via, sempre si attaccheranno piú agevolmente. Basta che sí come a luna crescente si spicchino, alla medesima ancora s' innestino, osservando che il primo occhio della marza, dal quale speriamo che piú gagliardamente metta per la vicinanza del nutrimento, resti a pena di sopra dal taglio pari fatto al troncone dalla parte sempre di fuori, accomodandovene uno o due secondo la grossezza del troncone, mettendo nella fessura polvere sottilissima delle strade, serbata a quest' uso in lato secco et asciutto. Di poi, come s' è detto di sopra, s' ha a mettere

la creta o l'argilla o musco o stoppa sola, coprendo pur prima il taglio del fesso del troncone fra l'una e l'altra marza con buccia di salcio o del medesimo, e dopo questo si legherà d'intorno assai paglia di segala che circondi il tutto, entrovi di molta terra morbida che rincalzi e riempia le marze, che le faciliterà all'appiccarsi, come a far piú bella messa il lasciargli solamente due occhi o vero uno; e se il pedale dove s'ha a innestare sia piú grosso della marza, assai piú si può fendere a due modi: l'uno che si fenda da una parte sola con un ferro fatto a ciò, che il taglio non passi la midolla e vi si ficchi una marza sola; l'altro è che la fessura passi tutto il tronco o ramo, e vi si ponghino due marze, una per banda; e cosí ancora si può, lasciando l'altra parte vuota, porvene una sola. E se 'l pedale o ramo sia piú grosso della marza, fendasi nel mezzo e lascisegli una marza sola, facendo di modo il taglio e la fessura, che la parte che resta fuori sia alquanto piú lunga di quella che entra dentro via nel tronco; et a questa di dentro non si lasci [parte] alcuna di scorza o vero poca, ma bene si lasci a quella che resta fuori tutta la corteccia, adattando in modo che 'l taglio raso della marza [attacchi] alla fenditura del tronco. Ma dove s'hanno a mettere due marze faccisi loro la tagliatura da due bande scarnando sin quasi alla midolla, e dalle vicine e dalle altre due parti sia quasi della medesima larghezza, di modo che la parte un po' piú larga, rimanendo con tutta la scorza, dia modo di congiugnersi et agguagliarsi alla corteccia di fuori

del tronco e del ramo e di dentro, e la parte piú stretta, rimossa e tolta via la parte della scorza che va dentro, si disponga verso la midolla del tronco di dentro. E se il tronco o ramo in su che s'ha a insetare è uguale appunto alla marza, che ella possi combaciare et accostarsi per tutto, acconciala che da ogni parte suggelli; e posta una scorza all'intorno gentile, si leghi con un gentile spago o arrendevol salcio, ponendo sopra o creta o cera o musco. Altri fascian sopra con pezze di panno lino; io con panno incerato, posto sopra 'l taglio e copertato ogni cosa di musco, l'ho fatto succeder felicemente, come meglio ho visto provare nei tronconi grossi di marze tra la corteccia e 'l legno, che nel legno fesso, purché si piglino le marze che abbino del vecchio, né mai si piglino di quelle sottiluzze e lunghe, ma di quelle corte e che abbino del nuovo e del vecchio, e dei rami alti diritti, e non di quelli che sportano alla terra et aprono il frutto sparpagliato; e che in sul vecchio ne siano certe punte che mostrino bocciolini da mettere i fiori quell'anno; e quivi sotto farai che si congiunghi l'acutezza della marza e se gli tagli la cima essendo lunga. E non essendo forzato, si cerchi sempre d'insetare frutti giovini, che abbino la scorza delicata, sana, di bel colore, senza nodi, verde, tonda, bella, non torta e non magagnata in parte alcuna, osservando sempre che l'innestatura venga piú bassa che si può, e massime avendosi a traspiantare; e prima che si tagli la marza.facciasegli un segnale o con un poco di terra rossa o cera, sí che si possi la pianta

riaccomodare come stava prima nell' albero. E dee la marza in età essere conforme all' arbore in che s' annesta, ma questo è difficile a incontrare, et alla fine importa poco; basta sia la marza giovine di nuova messa in su quelle dell' anno a dietro. Taglinsi nello sminuir del giorno e della luna. Altri lo fanno a luna crescente, appunto come s' è detto, quando cominciano a ingrossare i bottoni, avvertendo che le colte per tempo, se s' hanno a insetare in arbore tardío, si conserveranno in luogo vicino all' acqua corrente, purché non vi dia su l' acqua, o fitte in fresca terra meno che a mezzo; ma meglio è, come s' è detto, che la marza tardía s' inseti in arbore primaticcio, crescendo continuamente la virtù nell' albero che non è nella marza, la quale anco dee tagliarsi piú lunga di quello ch' ella s' ha a lasciare un palmo, affinché se gli possino rinfrescare le tagliature e rinnovarla. Sia grossetta e sustanziosa e soprattutto, come s' è detto, fitta d' occhi, perché la non abbi a rimanere molto lunga; e tengasi a mente che in arbore giovine non sia di piú d' un anno, et in arbore di ramo vecchio e duro vada giú posta, messa nel vecchio dell' altro anno. Ma meglio sempre fanno le marze giovini; e se non v' è ramo nuovo, scapezzisi l' arbore, affinché dia fuori nuovi germogli, e l' anno seguente faccinsi gli inseti in su i piú rigogliosi e vegnenti, levando gli altri. E non si appiccando le marze, facendo piú sotto nuovi rampolli, scapezzinsi sino a dove entri il bucciuolo o la marza, e si rinsetino il medesimo anno; e cosí si facci volendo rinnovare con

nuovi inseti un arbore, senza averlo prima innestato in su le nuove messe, avvertendo che il bucciuolo, quanto piú si ficca in giú e s' accosta alla forca ([1]) dell' arbore per fermarsi, o nel grosso dei rami, tanto piú fa ferme messe; e cosí in un gambo solo, quanto piú si mette la marza rasente terra. E si deono scerre i bucciuoli dalle vermene nuove e non nella cima, e spiccarli con gli occhi nel mezzo dell' arbore, non sendo questi di vetta buoni; e non si spiccando la buccia agevole, s' adopri un fazzoletto ruvido con che si spicchi. Ma avendo a portare le marze, o per questo o per insetare a fessuolo, lontane, si portino fitte in una rapa, conservata perció in cantina sino alla primavera, o impiastrate di mele, poste dentro a una scatola di piombo o rame piena d' arena di fiume che vi si muti spesso; e se non sia troppo lungo viaggio, ravviluppate nel musco, et ancora in un cannone di ferro stagnato pieno d' acqua che se gli muti spesso, o vero sia pieno di creta pesta; et ancora in panno bagno che si rinfreschi ogni sera e di mezzogiorno da colui che lo porta; e tanto si facci ai magliuoli che di lontano paese si procaccino, e cosí alle marze delle viti; benché [nel]la arena bagnata spesso, posta in un bariglione o bigoncia nel fondo ove stieno fitti un mezzo braccio, non pur questi bene, ma ancora le marze si conserveranno.

Ora volendo fare il seminario degli innesti, faccisi sempre o in poggio o in piano, in luogo

---

([1]) *forza,* errore della stampa.

magro, scassato tutto e divelto profondamente, come di sopra s' è detto delle vigne, un braccio e mezzo lontano ponendogli l' uno dall' altro o un braccio almeno. Volendo che facci di poi acquisto e pruovi di bene in meglio, trapiantalo. E quanto piú sottile, liscio, delicato, senza magagna, non di rimettiticcio, ma di sua pianta naturale, farai sverre i peruggini, i meluggini et i pruni bianchi, e con quante piú barbe cavati con diligenza e non strappati, e che non stiano molto svelti, tanto piú quivi s' appiglieranno e faranno pruova migliore in traspiantandogli, fuggendo sempre i vecchierecci, e di buccia ronchiosa o offesa in alcuna parte; e massime i peruggini che sogliono sempre avere poche barbe. E trascegliendosi cosí et annestandogli il primo anno, staran sodi e rammargineranno per tutto. Et è ben vero che a porvi due marze quando sono sottili, rimane sempre nel mezzo fessura, che col tempo molte volte noia e fa danno; e se pur fosse di sorte grosso che e' fosse capace di due marze, ponghinvisi, e dove rimane scoperta quella fessura vi si distenda sopra della cera rossa tenera e turisi bene, che non vi possi penetrare l' acqua; e vorrei, se e' fosse possibile, che a fare questi innesti et ancora quelli fra la corteccia et il legno non s' adoperasse altro che tagliente ferro e bene affilato, che rada 'l pelo, perché la sega, sia come si vuole acconcia o temperata, riscalda e fa bollire il legno sempre; e se sia arbore non ancor fatto, rintruona sino in su le barbe. Ma a questo si ripara (cosí alla sega, come al pennato bene arrotato o

accetta) con il fare che la pianta di sotto sia tenuta da un' opera gagliarda con due mani; et adoperisi la sega il manco che si puó, e quando occorra si tagli poi co 'l pennato sotto a dove ella ha segato almeno un dito, e sia il pennato affilato che rada. E cosí scapezzato l' arbore che ha a ricever l' innesto, e fesso, e commesse le marze bene, buccia con buccia a capello e legno con legno, e le marze non molto scarnate, ma a modo, con ferro fatto a ció che tagli bene, e guardisi che dal lato di fuori della marza se gli lasci la buccia, se gli è possibile, non punto premuta, stretta, o brancicata o malmenata, e faccisi che ella combaci appunto. E cosí commesse dette marze, le legherai attorno quanto elle durano in giú con un buon salcio a conio a sommo, cioè serrandolo stretto, dandogli il conio acció che serri meglio. Né guardisi che di fuori la buccia non unisca e si tocchi e congiunghi cosí bene se sia piú grossa quella dell' arbore, ché basta si combaci quella di dentro, sí che pur stia legno con legno e buccia con buccia, almeno la piú tenera che è quella di dentro; e subito si cuopra detta annestatura con terra umida, e fascisi con la paglia, dandogli la prima legatura di sotto, e stritolivisi dentro della terra cotta sin che venghino rincalzate, acció che l' umore dell' acqua non vi penetri, e con tutto ció le mantenghi fresche e tiri innanzi la messa; e di poi se gli dà un' altra legatura che tenghi forte fasciata ogni cosa, e non si guardi poi sino a che si cognosca i freddi essere passati. E volendo annestare all' ottobre o nel mezzo dell' inverno,

o, a quello che io tanto appruovo nei luoghi temperati e caldi, novembre, osservisi la medesima regola. Se non si è legato il nesto, in cambio di terra umida piglisi cera nuova mesticata con la trementina, e questa gli farà il medesimo giuoco in cambio di terra cotta, e dentro alla paglia di segala metterai arena, ché queste due cose lo conserveranno dai freddi meglio che la terra. Altra differenza non c' è; e non s' aprino che quando gli altri. Et averassi cura che gli arbori che tu farai cavare per fare l' annestaia, o per porre cosí salvatichi nelle fosse o divelti o buche dove hanno a stare i nesti fatti [o i preparati] per annestargli, e non gli avere a trasmutare altramente, quelli della possessione, e massime i ciriegi, che si piantano i salvatichi ai luoghi loro, e in su la forca, quando sono aggiunti a giusta misura, s' annestano quivi e fan meglio. Gli altri che si fanno per vendere hanno a stare in deposito su la nestaia, tanto che gli levi via il compratore, al quale s' hanno a cavare con diligenza con tutte le barbe, e se gli abbi a portare o mandare non troppo lontano, basterà fasciargli attorno con la paglia, et il calcio della paglia con essi alle radici rinvoltare in un canovaccio, circondandogli tutti di fine strame, perché le funi caricandogli non venissero a recidergli: et avendo a trasportarsi lontani, empiasi de' barili o de' corbelli e bigoncie, e vi si piantino dentro, e cosí si manterranno per uno o due mesi in nave o per terra, dando loro talvolta un po' d' acqua dolce; e non è dubbio che quanto piú si tramutano gli innesti, tanto piú peggio-

rano, né si dà loro il tempo che gli hanno di bisogno per acquistare. E quello era il modo degli antichi, porgli da principio ai luoghi loro, et è la vera, perché pruovano meglio assai e fanno lor frutti piú presto, ché quello non fa che nuocergli. E se bene ordinariamente si piantano arbori salvatichi per innestarvi su i domestichi, tuttavia è chi loda piú i domestichi e nati di seme o piantati e svelti e staccati da domestico frutto, perché innestando un salvatico et un domestico a un tempo medesimo, questo produrrà piú grossi frutti, piú saporiti, di miglior sugo, piú presto et in piú copia che quello; il che si può esperimentare facendo piú d'un innesto in sur un frutto buono del frutto medesimo, che sempre miglioreranno, et il salvatico manterrà il primo acquisto datogli da principio, non passando piú innanzi. Come si sia, il tramutare o questi o quelli sta tuttavia per far lor danno. Ma è pericoloso l'innesto per amor dei venti, che non gli fiacchi in su l'annestatura; et annestinsi bassi quanto si può, che non si ripara, e massime agli albercocchi, ai susini, ai mandorli e simili delicati e gentili; ma come [ai] peri, meli, susini, ciriegi e mandorli, ancora che rammarginino bene, non dan tanta noia e si deono aiutare con i pali, se non se in quelli paesi ove i venti non possono; ma nella senza comparazione ventosissima Sicilia, che non fangosissima Lombardia, conviene procacciarsi dei forti puntelli e validi; ma dove non sia di venti pericolo, vengono meglio liberi. Benché ancora nel palare si può usare tal diligenza che loro dal legare nocimento alcuno

non s'apporti; e questo si fa primamente ficcando forte il palo di castagno abbrustolato in punta e mondo dalla banda di tramontana, e facendo tre legature, una presso al calcio, l'altra nel mezzo e l'ultima sotto la forca dei rami, mettendo un pimacciuolo di paglia tra 'l tronco dell' arbore e 'l palo, et un altro di fuora sopra 'l gambo dell'arbore a rincontro di quello, e mutandolo qualche volta quando si vede che ingrossi e recida; perciocché cosí come la gocciola dell' acqua con lo spesso cadere sopra la pietra l'incava, cosí ogni debol legame a poco a poco co 'l tempo recide l'arbore e lo diminuisce tanto che fiacca. E di piú s'avvertisca quando si fanno cavare i salvatichi per innestare, oltre al detto di sopra, di non tagliare il loro fittone, perché importa assai, sendo questa la cagione che gli arbori innestati non rattengono i frutti e si fan bacati e guasti dentro, e che i gambali istessi degli alberi fruttiferi intarlano e bastano poco, e massime dei meli e peri. Abbisi adunque di questo gran cura; e pigliandogli giovini, che non passino la grossezza del dito grosso, si fuggirà questo pericolo e manco fatica si durerà a cavargli delle selve, macchie e luoghi dove e' fanno, perché a questi è il fittone o maestra minore; e questo s'ha a intendere di tutti gli arbori fruttiferi che si cavano per porre da un luogo a l'altro. Solo si concede et è bene spuntare non solo questa, ma tutte le altre radici e barbe che hanno; et ancora osserverai di spiccare le marza quando appunto abbiano cominciato a muovere; il che fanno talora nei dolci e man-

sueti autunni, come sogliamo chiamare, nell' estate di san Martino, producendo talvolta non ch' altro i susini le lor frutte almeno di figura, se non di maturezza, rifruttificando, ma non già conducendogli, ché questo saría uguale alla Cina di doppie ricolte dotata, solo esponendogli. Et il giorno che s' innesta, come s' è detto, osservisi che sia bel tempo e caldo [1] il piú che si può. E fatta la luna di gennaio si potrà cominciare ad innestare arbori, come mandorli, albercocchi e peschi et azzeruoli, volendo essere a tempo, che per essere frutti di natura caldi muovono prima di tutti gli altri, come il sambuco; e tutti quelli s' innestano acconciamente in su 'l susino. E di poi se si vede che i tempi vadino secondando con dolcezza, si dee seguitare l' innestatura degli altri, procedendo dagli azzeruoli agli azzeruoli, in sui pruni bianchi e piú in sui peri cotogni e nespoli; i susini nei susini e prima ai ciriegi e peri primaticci e vernerecci e simili, che sono gli ultimi a muovere, e cosí i nespoli; e volendo le nespole grosse, s' annestino in sui peri cotogni e sotto terra mezzo braccio, se è in lato che non s' abbi a trasporre, e se è nella nestaia, quando si trapianta faccisi andare l' innestatura sotto piú d' un braccio, perché abbi causa di mettere le barbe in su 'l nespolo, e co 'l tempo annichilare il pero cotogno, ché cosí basteranno piú. I ciriegi in sui ciriegi salvatichi e non in su gli amarini, e [su] questi, se [li] ricevino, i visciolí; ma meglio è far tutti in su gli

[1] *calcolando*, errore della stampa.

acquaiuoli et in sú i susini et in sui noci ancora, e cosí i peschi in sui susini e noci. Ma per essere il pesco men caldo et il noce similmente, pochi se ne appicca, e quelli che si appiccano gli fa appiccare la qualità del luogo, come l' ulivo che si vede attaccato sopra un noce nel distretto di Genova. E cosí dei ciriegi pur qualcuno a marzo fatto se n' attacca. Ma il susino per il pesco è il suo proprio; ma i ciriegi sugli amarini se ben pruovano da principio acconciamente, per essere tanto umorosi, di poi a lungo andare non bastano, perhé in capo a quattro o cinque anni cominciano a far l' orichicco, e vanno per spaccio via, et attendono a fare gran rimettiticci da pié. Il ciriegio duracine o del frate per essere, per dir cosí, ciriegio di qualche discorso, come savio si vede che non si vuole attaccare in su quelli, avendo caro di vivere come ogni persona, e pochi se ne veggono appiccare in su gli amerini e li altri, sí come quello che sa che e' farebbe compagnia con un fallito e non vuole impacciarsi con esso, sí che impaccisi di lui chi gli fa per sé proprio, ché per vendere, volendo fare il giusto, conviene esser reale, ché in ció importa assai il buon nome e la buona fama per non avere a fare come uno che ne fu un tratto gabbato, il quale andando poi a comperare i nesti, domandandogli il venditore il pregio, rispondeva che in capo a quattro o cinque anni che e' farebbe il frutto venisse per i danari e prima no; e cosí faceva delle viti che e' vendon barbate, quelle di tre volte, che sono

poi sancolombane, e cosí per contra. Et il simile interviene dei peri innestati in su i peri cotogni, che fanno bene e vengon presto e tosto mancano; pure annestandone, annestinsi, come s' è detto, bassi, e sotterrinsi le innestature un braccio e piú, perché il pero l' usa di metter barbe, perché il ramo del pero, melo, susino, e del noce s' attaccano; ma potendo far senza, non è da travagliare con esso loro, perché riusciranno sempre col tempo frutti deboli e malsani, fragili e senza fondamento buono. Per annestare a scorza cosí si tagli pari la pianta in che vuoi annestare, poi con una tagliuola di legno secco stacca e scosta la buccia quattro dita in giú, accanto piglia la marza e scarnala aguzzandola sí che v' entri, levando del legno e della buccia il bisogno da quel lato che non sono gli occhi, lasciando di fuori la buccia alla marza sí che il legno entri dentro e s' appoggi bene in sul tronco a scaglione, o calcagno come si dica; e lega forte intorno con salcio o giunco marino o spago rinforzato, se non hai altro; e se ne puó mettere piú o meno, secondo che sia grosso il tronco. Annestansi a buccia i peri et i meli come gli altri e fanno miracoli; et a me piace questo modo assai e m' è riuscito molto bene e molto sicuro, e s' intende a non fendere il frutto che s' innesta, ma mettere la marza aguzzata come s' acconcia una cannella quando si mette di nuovo a una botte, da un lato solo; e mettesi fra la buccia et il legno, in prima fessa la buccia dove si mette la marza, un tre diti in giú dalla tagliatura comincia-

tasi, e spiccato gentilmente con un calzuolo ([1]) d'avorio che non tagli, ma stacchi lungo e spicchi come un dirizzatoio da donne, fatto a sommo vuoto; e puossi mettere tre o quattro marze se il ramo o tronco è grosso; e quanto piú sia cosí, tanto meglio, perché hanno la buccia piú grossa, che è quel proprio che vuole questo modo dell' innestare: nel che si puó ancora spartire la scorza dal legno alle marze da quel lato che non si rade per due o tre diti, acció difenda quella del tronco, a guisa di cipolla; quale poi [sia] coperta con cera o creta, legando come s' è detto e dandogli loro aiuto per due o tre anni con pertiche e paletti, per difesa de' venti; e le marze sieno spiccate da arbori teneri, fertili, con spessi nodi, da rami d' un anno, verso oriente, di luglio, intere, grosse, diritte come il dito mignolo, secondo i tronchi che s' hanno a innestare. E cosí si possono annestare i noci, i fichi e tutti i frutti che hanno la buccia grossa, et è facile e sicuro da arbori grandi e vecchi. Inoculazione addomandavano gli antichi quello che noi a cannello o a bucciuolo, e l' arbore che tu vuoi innocchiare, per dir cosí, conviene primamente sterpargli e sradicargli d'attorno e da pié tanto i figliuoli, quanto da capo tutti i rametti o rimettiticci deboli, lasciandogli perció tutti quelli rami che paiono belli e ben fatti, nei quali s' ha a cacciare dentro il bucciuolo o cannello, che siano netti, lisci et in succhio, di

---

([1]) *coltruolo,* errore della stampa, che è passato con questo esempio nel dizionario del Tommasèo e nella Crusca.

modo che storcendolo con mano si sparta la scorza dal legno, e cosí tagliatone d' intorno circolarmente si cavi e getti via, e quanta buccia sarà cavata da questo ramo, tanta se ne pigli dall' altro d' arbore di che vuoi l' inseto, netto e liscio, d' una grossezza medesima e misura, e si ponga nel ramo ignudo, di forma simile a un anello da cucire di sartore, la tonda scorza che se ne cavi, con uno o due occhi al piú, tagliato il legno rasente quivi un dito sopra, e ricoprendo il cannello con la buccia del ramo che si sia sfessa in quattro parti quanta ne si prepara a lato al cannello ritirandola in su, et ancora se facci di bisogno legandola in su le teste con un filo. Questa fu l' antica inoculazione fatta ai fichi et ai meli, dalla quale puó parere che sia nata l' implastrazione, da noi detta a scudetto, a spolo, a scudicciuolo; et all' arbore che s' ha ad assettare si tagliano [1] tutti i rami, o se s' abbi a fare nei rami, si scapezzino i rami e si levino via tutti i rametti, e nel piú liscio e pulito di quelli e di questi, con un acutissimo scarpello o coltello, che abbi di dietro un ferro appuntato bistondo, avendo cavato dall' arbore che si vuole, del piú rigoglioso ramo liscio e succhioso e netto e piú vigoroso, un pezzo di buccia dell' altezza di un dito in quadro, che nel mezzo vi sia una bella gemma, e che dimostri di voler metter bene, con il medesimo scavando in quello vi si riponga che suggelli bene, toccando da ogni banda, e riempiendo il luogo

[1] *si togliono,* la stampa.

appunto; et accanto s' impiastreranno quelle fessure attorno, non toccando l' occhio, e lasciandolo sempre scoperto, con la creta ben lavorata e grossa e con sottili e delicate scorze di moro o d' olmo, legandogli intorno o fermandolo con un pezzetto di lino o canapa incerata, bucato a dove è la gemma e la pezzetta, fermando bene accosto con altre legature. Né si affà questo agli arbori di caduca scorza e piena di fessi, che si sfenda e rompa. Si dice bene ai peschi et a' susini et a' mandorli et a tutti quelli che hanno nocciolo d' osso grosso. Puossi ancora a questo medesimo modo tagliare a scudetto, cioè in forma triangolare, e non solamente levar via la scorza con la gemma, ma anco il legno sino alla midolla, e scavato un simil luogo, anzi appunto, anzi a sesto et a cappello dell' altro arbore, ficcarvelo dentro e legarlo come s' è detto. Ora nel gambo a marza si può insetare, come s' è detto, sino dall' equinozio dell' autunno, nella buccia tra scorza e legno sino alla bruma, e dopo, tirato che sia il Favonio, che comincia a tirare ai due di febbraio, sino al solstizio. Et è chi appruova nel tronco dopo la nascita del Cane, e di nuovo di estate finiti i caldi della canicula, et a occhio et a bucciuolo per tutto il tempo caldo dell' estate, in che si stacca bene la buccia e che gli arbori sono in succhio. Ma l' importanza è innestare a marza nel legno sfesso, che la corteccia con la buccia e legname con il legno si unisca, combaci e tocchi ben per tutto, stiano ben serrati et acconci insieme e stretti, avvertendo che se le marze si cognoscono troppo

umorose, si lascino un poco avvizzire, perché altramente daranno occasione di marcirsi, e massime in terreni umidi e freddi per il superabbondante umore si corromperanno.

L' annestare a bucciuolo, o a cannello che vogliamo dire, pare ai piú molto agevole, ma a me piú difficile, perché egli vuole essere cavato molto appunto; ma dall' altro canto mi pare piú sicuro e durabile, perché in virtú di quella scorza tutta in succhio crea nuovo legno e buccia esterna, e da lì in su tutto unito si muta l' arbore, e senza avere a raggiugnere piú scorza a scorza o legno a legno, si cresce tutto insiememente e sta forte, meglio avendo rammarginato, sì come meglio combacia e meglio calza et entra e s' attiene e con piú sicuro modo di tutti gli altri, e men pericoloso ai venti et a chi gli maneggia, con niuno impaccio di legame, fascie o loti. Et i castagni che servono per pane a assai parte degli uomini montanini, et ancora per biada ai cavalli et all' altre bestie muline, non s' innestano né vengono meglio che insetati a questa foggia, e basta lasciarvegli dentro; sí che questi e gli albercocchi non si vorrebbero innestare in altri modi, amandogli piú durabili del lor solito, perché l' albercocco, o fatto a marza o a scudetto, non rammargina mai a marza che bene stia, e questo nasce perché tra lui e 'l susino v' è contrarietà, e bisognerebbe seminare dei suoi noccioli, dei quali ne nascono i meliachi, in sui quali è bene annestare gli albercocchi che vi fanno su gran presa e vi pruovano bene; ma ció non s' usa prima, perché i piú non sanno questo segreto.

e per l' abbondanza della copia dei susini; e se poi non si sotterra bene l' innestatura, al trasporlo è pericolosissimo; e pur cosí i venti ne rompono; e per queste ragioni affermo questo modo essere propriamente il suo naturale. E per osservare il piú che si puó la diligenza, che ben fa fare tutte le cose, è da avvertire che quando si piglia delle marze giovini per annestare a scudicciuolo o a scudetto, che gli antichi addomandavano implastrazione, [basta] un occhio solo e con mezza buccia o poco meno; a questo s' ha a pigliare un bucciuolo intero rotondo, e lungo un poco piú dell' altezza d' un dito o cosí, e che abbi l' occhio di donde mettere, e s' ha a tagliare col coltello che rada il pelo per aria il tondo di sopra e di sotto la scorza al bucciuolo, sbucciare la vermena affatto e cavarlo del suo fusto proprio; il che agevolmente si farà strignendo e tenendo [1] forte il legno con i denti, e storcendo poi con le mani la buccia, e come ella si sente spiccata, tirarla fuori come si fanno i zufoli e le gorgoe, et aggiustare il bucciuolo. E bisogna aspettare che e' sia bene in succhio e molle bene, che cosí riesce agevolissimamente, e di poi pigliare quel ramo dove tu lo vuoi commettere di ugual grossezza e messa nuova ancora questa, e tagliarla in vetta e fare il simile; e fatto e cavatone il bucciuolo salvatico rimettervi a sesto il domestico prima fatto, facendo che egli entri appunto e combaci, e soprattutto che e' non si

---

[1] *fendendo,* errore della stampa.

sfenda; e cosí fatto, legarlo di sopra e di sotto a scudicciuolo, e con le foglie di vite coprirlo. E fannosi nell' istesso tempo che i nesti a scudicciuolo o scudetto che dicasi o implastrazione, d' aprile all' ultimo nei lati temperati e di maggio, et alcuni tengono che sia meglio al fin di giugno sino a mezzo luglio, come gli aranci e limoni, e nei freddi piú innanzi o in tal tempo secondo che vi vadi la stagione, come nell' Alpi secondo i paesi dove si truovano piú o meno in succhio, togliendo (1) in su 'l netto e liscio e pur da oriente di estate; né dee avere piú di due occhi, piú e meno secondo che è l' arbore nel tronco o nei rami ove s' annesti; e si puó insetare a questo modo ogni sorte frutti; et i fichi et i castagni, come s' è detto, s' innestano benissimo a questa foggia, ché hanno la buccia grossa; e si possono innestare i frutti grandi e piccoli come vien bene. Et a voler fare una cosa piacevole e di diletto, puossi innestare in sur un medesimo domestico susino di [quella] sorte di frutti altrui voglia, et a bucciuolo et a scudicciuolo, purché s' affaccino a pruovare in su 'l susino, come susini di piú variate ragioni, mandorli, albercocchi, ciriegi, viscioli e persichi. Cosí sarà da vedere come la tiglia di che Plinio fa menzione, che era presso a Tivoli carica di tutte le sorte di arbori, noci, alloro, viti, fichi, peri, meligranati, e piú razze di meli, ma ebbe breve la vita, non essendo punto utile gravare di tante fatte un arbore

---

(1) *tagliando,* la stampa.

solo, sí come uno che s' aggrava di troppo variate vivande s' ammala. Ma per quel poco che cosí fatti frutti bastano, fan bel vedere in un giardino; ma si viene a cavare di sua natura, e questa tutta non possiamo con l' esperienza conseguire e raggiugnere, e quelli vengono ad avere a dare le spese a troppa gente e di varie nature e condizioni et in diversi tempi. E cosí come in un corpo, componendovi dentro con ordine il cibo, che è prima il liquido e poi il duro; perché mangiando alla rinfusa per contrario, se ben lo stomaco digerisce il tutto in guisa d' una pignatta che bollendo al fuoco cuoce ogni cosa, tuttavia si mantiene piú la sanità con quell' ordine, sí come meglio si coceranno quelle cose dispersé in una pentola, desiderando piú o meno fuoco l' una che l' altra, cocendosi meglio una cosa per volta; similmente gli arbori, essendo maltrattati a quel modo, è necessario sfogare e che perischino presto. Pur per uno o due in un giardino si possono comportare, et è da far lor vezzi a ció che bastino il piú che sia possibile; e questo si fa col dar loro da rodere al piede buon letame trito e digestivo; questo gli aiuta vivere e mantiene. E se il bucciuolo o cannello non s' apparta bene dal legno, mettasi tra il legno e la scorza una canna sottile accomodata, che sia tagliente e soda, scarnandola di dentro e lasciandogli la costola di fuori, e rigirisi all' intorno nettando e ricercando tutto sottilmente, e levato cosí si getti in una scodella d' acqua chiara, scaldata dal sole, e si rimetta sopra sino che l' altra che v' ha a ire sia apparec-

chiata et assetta, che vi calzi cosí giusta che paia un medesimo tronco o ramo, tagliandovi subito sopra o rasente un dito. E sono chi in su 'l ramo o troncone che ha a ricevere l'altrui bucciuolo per fargli lato non li cavano il cannello, ma lo spaccano e lasciano in più parti, tagliando la buccia o tirandola giú con li diti senza spiccarla; e quivi sopra mettono il cannello, lasciando quei ciondoli che col tempo vengono meno. Ma bisogna bene incalcarvi sopra il bucciuolo che vi ponti forte, sí come per tutto a capire stretto e serrato, suggellando per tutto; e quanto a lasciare quei penzoli di buccia, si puó usare nei castagni et in tutti quelli che sieno di buccia piú dura; e se sia fico, il bucciuolo che s' ha a mettere si puó rinfrescare con latte di fico medesimo, e cosí del suo liquore gli altri, premendovelo su, e non avendo liquore, si ponghino in acqua che vi sia stata in molle la gomma del dragante per tempo breve; ció farà attaccare, et anco il tenergli per bocca che vi coli la sciliva non gli nocerà punto, come anco a tenere in bocca la punta delle marze, sí che se gli appicchi di quella umidità con la lingua. Modo facile truovo essere quello dell' innestare a scudicciuolo, domandato dagli antichi implastrazione, e vengono i nesti fatti, scrivon loro, in ventun dí, ma in piú e meno, secondo la disposizione dei tempi e degli arbori, secondo che anco piú presto o piú tardi dan frutto. E c' è questo solo che e' sono molto pericolosi dai venti, piú che tutte l'altre sorte degli innesti, perché mettono con tanto rigoglio e con tanto vigo-

roso tenerume e che ingrossa di sorte in su la innestatura, debole suo fondamento, che per leggier vento spesso si fiaccano; e talvolta il peso di lor medesimi gli fa scoscendere sino a terra rompendogli; al che si sovviene con andargli secondando con i pali lunghi, et accomodargli loro di mano in mano che e' crescono e vengono innanzi. E questi si ficcano tanto sodi in terra, che senza muoversi punto in vetta tengon salde, sode e ferme quelle messe. Ma per fuggire questo pericolo s' ha a sapere che il vero presentaneo rimedio è annestare a questa foggia in frutti piccoli e giovani, e piú accosto alla terra che si puó, o veramente, se sia pur pianta cresciuta rigogliosa e giovine e che si vogli insetare fra i rami istessi accomodisi poi ove muovono a quelli altri rami; ma meglio è, come si dice, torgli dei piccoli e vicino a terra, come in vero tutti gli altri che si fanno a marza, sopra i quali se, fatti che sieno, nevicherà, se ella non ghiacci, lascisi loro stare addosso, che non nuoce, anzi giova; ma se ghiacci, scotendo, guardando a non fiaccare, si levi via. E possonsi annestare a quella foggia i melaranci, i cedri, i limoni, i merangoli, e tutte sorte di agrumi e frutti che vengono in succhio e che non hanno la buccia frale, caduca e che si sfenda; ottimamente si fa a tutte le sorte di peschi, mandorli, susini et albercocchi. E cosí come a bucciuolo lo ricevono bene tutti quelli che hanno la buccia gagliarda, grassa, succosa et umida, cosí a questi vuole essere delicata, gentile, tenace e trattabile. E bisogna, la prima cosa, che a tempo nuovo, quando si

pota per prepararsi, che e' si tagli fra le due terre o poco sopra tutti i frutti o sterpigni vecchi che si desiderano di annestare, acció che l'anno di maggio abbino rimesso di quelle vermene rigogliose, che appunto di quel tempo o poco prima [1] venghino a essere rassodate, per potergli annestare. Prenderassi una di quelle messe che di nuovo ha fatto quel frutto che si vuole, e si farà uno scudicciuolo o scudetto che s'ha a innestare, tagliato intorno detto scudetto che si dica con un coltello appuntato, che levi il pelo e rada, d'uno di quelli occhi delli piú bassi della marza; o veramente abbiasi un ferro fatto apposta con un manico pur di ferro, che in cima abbi un triangolo tagliente e nel mezzo sia concavo, che rappresenti uno di quelli con che si fa il marchio ai cavalli di razza, co 'l quale si può stampare appunto, come appunto levare e porre, staccare e scommettere dall'un frutto che l'ha a ricevere, e dall'altro in che si spicca, lo scudetto o scudicciuolo, il quale ha ad avere questa forma et essere fatto a questa foggia ▽, che il punto di mezzo sia l'occhio; e spicchisi dal fusto della marza, che verrà fatto, per essere in succhio. E perché le marze o rami d'onde si leva son tondi, il ferro che impunta nella parte di sopra del triangolo, perché possa ben premere et aggravare in su la buccia, abbi del garbo di mezzo tondo e gli altri taglino per diritto. E perché un ferro fatto di questa maniera non puó servire a tutti i rami, abbiasene piú d'uno con piú volta e meno,

(1) *o piú,* errore della stampa.

che si possi giudicare che possi essere al garbo dei rami che s' hanno a maneggiare, avendone dei piú lunghi, dei piú stretti, piú fazionati ([1]) con piú volta o meno, secondo che possi essere il bisogno. E con sí fatto ferro si potrà tuttavia commettere l' uno nell' altro con suggello giusto, legandolo un po' con un filo sotto e sopra, coprendolo con due foglie del medesimo arbore che vi penzolino su, e lasciarlo stare sino a che egli metta senz' altro. Ma non avendo detto ferro et avendolo tagliato attorno diligentemente senza aggravare la mano e senza offendere il legno di sotto, e spiccatolo con un temperatoio, di poi si prenda quella messa nuova di ramo, che è quella che si vuole annestare, e con la medesima diligenza soprapponendovi sopra quella, gli si fenda la buccia nel piú liscio e pulito attorno, a mezzo e per diritto, ma dove sia un occhio della grossezza e grandezza e rilievo di quello del sopraddetto scudicciuolo o scudetto, assettato che [sia], vi s' ha a accomodar su che vi starà a capello, a questa foggia di questo T; e con la punta del temperatoio o coltello di sottilissimo taglio, appuntatissimo (ma meglio è con una tagliuola d' oro, d' argento o di rame, ché tutti sono questi dolci metalli e non incrudiscono et inaspriscono come il ferro il non bene ancora assodato e fatto legno e la morbida, delicata e tenera buccia) si spiccherà la scorza dal legno tanto che basti; e vi si metta, incastrandovelo appunto, quello scudicciuolo, e che l' occhio torni dirimpetto e cuopra che vi

([1]) *fatturati,* errore della stampa.

stia su a quello che si è fesso per il mezzo e snodato; e quella buccia spiccata gli facci ala soprapponendosi all' intorno, e lo raccoglia in sé come buon padre, e combacivi, calzivi et entrivi appunto, anzi sottentri lo scudetto e di sopra e dai lati, et impunti quanto è grossa una mezza corda rinforzata, e massime a tutti quelli arbori che non sieno di razza d' agrumi. Et a questi et a tutti gli altri avvertiscasi sempre di far poca ferita, quant' è un' ugna del dito grosso e mezzo, e non piú. Et agli agrumi importa tanto il soprapporre, anzi quella stampa di ferro detta conviene lor tanto, che con appoggiarvi qualche cosa gli fa in quattro dí attaccare. Ora il cognoscere questo e far quello, tutto insegna la pratica, che è la propria dottrina dell' agricoltura, agevolissimamente.

Appresso ció si dee legare l' innestatura sotto e sopra, lasciando l' occhio d' essa bene scoperto e non punto stretto intorno, et accosto a lui con una buccia di moro o d' olmo sottile o vero d' ogni altro che se gli possa staccare la grossa di sopra e servirsi della bianca di sotto. Scapezzisi appresso a questo l' innesto fatto rasente un dito all' innestatura, ma riuscirà meglio e patirà meno sopra l' innestatura un sommesso o quattro diti o cosí. E piglinsi foglie di vite et infilzinsi per quella annestatura e faccisi che elle si appressino allo scudicciuolo o scudetto due diti, affinché le gli dieno balía e lo difendino dal sole. Né sarà male, se stringa la sferza del caldo, mutargliele due o tre volte, benché in meno di quindici dí sarà appiccato da poterlo affatto

scoprire. E si opererà di osservare tutte le sopraddette regole degli innesti a marza. Ma avendo quello instrumento di ferro che tagli appunto l'uno e l'altro scudetto, non accaderà, come s'è detto, tanta diligenza. Ancora si possono trascerre, e massime in tutte le sorte di agrumi, et in tutti quelli altri arbori che mettono vigorosamente e sono umorosi e che vengono bene in succhio, come il salcio e le vetrici, certa sorte di scudetti che abbin cavato un po' di rampollo della nuova messa e quasi mandato fuori il ramo, e cosí tagliato attorno in triangolo, come s'è detto, con un poco di buccia attorno, si puó commettere nel T dell'albero, che si combaci bene, e s'attaccherà, come ancora quelli occhi che hanno accanto lo stecco, tagliando di questo rasente l'occhio, non mancheranno di attaccarsi e mettere ancora questo; ma si dee fargli per necessità, non per elezione. E si dee a tutti avvertire che al cavare degli scudetti o scudiccinoli è un maschio di dentro che è l'anima del rametto sotto la scorza dell'istesso legno, il quale s'ha a staccare con la buccia e portar via dentro all'occhio dello scudetto, che in altra maniera sarà opera vana e non metterebbe. Perció cavisi insieme tutto con la scorza et insetisi. Cosí fatto modo d'innestare, sí come s'è di sopra detto che accostumavano gli antichi, si dee fare in ramo verde, liscio, fra nodo e nodo, e [in] simil tronco giovine scapezzato di sopra, nei luoghi ben caldi per il mese di marzo alla luna d'aprile, e nei temperati o piú freddi nel mese di maggio o di giugno o luglio, secondo peró i paesi et

arbori che muovino e venghino in succhio, e secondo che la materia si truovi disposta; ché ho provato a farne sino per il sollione et hanno fatta gagliarda e ferma messa; e fra li altri gli innesti fatti su' melaranci, che non si possono ad altra foggia che a questa, o pochi, rispetto al calamo che non è tondo, delle messe nuove, che pur qualcuna se ne truova che si puó annestare a bucciuolo o a cannello; dico che pruovano meglio i fatti per il sollione che i fatti di maggio e di giugno, e questo perché le messe sino allora sono piú a ordine perché mettono piú tardi, e per essere le messe maggiori penano piú a rassodare. Et in tutti gli arbori che s' hanno [a innestare] a scudetto o a cannello, faccisi sempre in ramo nuovo o tronco giovine, e cosí quelle scorze che han date le messe ben fuori e quelli fatti rametti sieno rami nuovi o della medesima primavera o vero dell' anno innanzi. Et in tutti quelli che si fanno a scudetto, osservisi, quando si fa lo scudetto, di tagliare il largo d' esso dalla banda di verso terra cosí △, e che la punta sia di verso la cima, e non il largo verso la punta e l' aguzzo dello scudetto verso la terra, perciocché l' arbore ha il nutrimento dalla terra e quanto gli è piú vicino, piú [essa] è atta a poter dargliene gagliardamente; e per questa ragione si tagli il T a rovescio cosí ⊥, e per questo verso si metta lo scudetto tagliato ancor lui capopié; ma non è propriamente capopié, perché e' torna subito per il verso suo; et in questa maniera farà piú pruova; et in tutti gli alberi che hanno la scorza sottile,

come mandorli, albercocchi, susini e simili, et in qualunque altro che hanno la scorza grossa e sustanziosa, come il fico e 'l cedro, l' ulivo, il salcio, pioppo bianco, noce e simili, ha a essere la scorza con la messa del rametto d' un anno, et in quelli il germoglio che ha dato fuori quella primavera. E se quelli altri arbori non le hanno nuove, taglinsi da basso perché faranno nuove messe, e massime i castagni, e tuttavia in su le piú [1] belle e rigogliose si collocheranno all' anno vegnente, tagliandole al principio di primavera, che poi al maggio vegnente e giugno saranno stagionate. E quando s' annesta a scudetto, che dimostra la messa semplice dell' occhio ingrossato senza germoglio, o soprappongasi o non si soprapponghi la buccia, leghisi l' occhio ancora con la diligenza di qualche scorza gentile, che aggravando verrà a farsi appiccar meglio, spianando la buccia co 'l polpastrello del dito grosso, che la tocchi per tutto, né si sleghi prima che si cognosca che sia attaccato. Gettano gli arbori per il tronco giovine alcuni rametti, o novelli e freschi rampolli nel vecchio troncone di due anni o tre. Questi sono buoni a innestare a scudetto, tagliando tutto il resto che non è annestato, perché non possi dare impedimento. Impiastrano alcuni di mele le intaccature, ma è meglio cera o nulla; e tutte le messe che fuor dell' innesto sorgono, si deono subito levare, ché dan noia all' innesto. Si possono ancora insetare gli arbori con la trivella gallica, la

[1] *poco*, errore della stampa.

quale è fatta come una sgorbia doppia, che girando per vigore d' uno spago rinforzato avvolto al manico di legno fatto in foggia di quello dei trapani, accomandato a un archetto, va bucando il legno senza riscaldarlo, come fa il succhiello. Scelto l' arbore che s' ha a insetare, faccisi con questa il foro in sbiego a traverso il tronco verso il basso sin che aggiunga alla midolla nella metà del tronco, che è sin a dove ha a suggellare la marza che s' annesta, la quale ha a essere come l' altre, se non se un poco piú valida e grossa, e destramente raschiata a dove entra e cacciata nel foro fatto d' uguale grandezza appunto, s' impiastri attorno di loto impagliato; e se si potesse calare a terra il nesto fatto o si facesse tanto basso che con ammontargli la terra attorno venisse ricoperto, saría piú sicuro per appiccarsi. Sono questi sí fatti innesti da cimentarsi in arbori simili di buccia di legno e midollo, e di salvatichi in domestichi simili, peri, meli e fichi. Hanno openione alcuni che a marza, a corona et a questa, massime ai fatti in arbori di lor natura secchi, asciutti e meno umorosi, si deggia legar sopra qualche vaso, di dove per un sottilissimo buco l' acqua a gocciola a gocciola vi distilli tuttavia, affinché non prima si possa seccare la marza che ella sia appiccata. E molti altri hanno openione che in cosí fatti arbori di asciutta natura sia bene ordinare di annaffiargli, perché molto se ne ricreano e massime con l' orina vecchia di sei mesi, o spruzzati spesso con una spugna pregna d' acqua sopravi, adacquando ancora le radici sino a

quattro o sei mesi a dilungo. Gli innesti con la semente, di che si disse di sopra, si possono fare in ogni arbore di scorza grossa e succhiosa, di estate, quando gli arbori sono in umore, facendo nel tronco un buco con la medesima trivella gallica piccoletta, rinvestendo il buco con creta, sí che non s'impedisca il nascere della sementa a venir fuori. E si possono ancora queste minute semente sempre con l'aguzzo all'aere, tagliato il tronco, porre tra scorza e legno, dilatando tanto che vi stieno appunto, ma andando in giú con il discostamento della buccia piú a dentro che se ne s'avesse a porre la marza; et oltre i peri et i meli, tutti gli agrumi profitteranno innestati a questa maniera. Deonsi queste semente minute dare a beccare ai colombi in lato chiuso, e di lí a tre o quattro ore ammazzandogli ritrovarle e seminarle. E senza questo, tenghinsi in molle quattro ore o cinque. Et agli ossi di mandorli o peschi, susini et albercocchi, si rompa la dura vesta senza offesa dell' anima, e vi si compinghino, che anch' essi faranno. Columella, chiaro duce di questa certa [1] scienza e vera dottrina, tiene per openione che una sola marza d'una sorte si possi insetare ad ogni arbore di diversa sorte e dissimil natura, non la staccando prima dalla madre con certa ragione. Piantisi un fico presso a un ulivo o susino giovine di bella buccia e gambo rigoglioso e vegnente, non per ció piú lontano che comodamente lo possi toccare l'ulivo, e diasi opera

(1) *dice chiaro di certa scienza,* la stampa.

che cosí bello e netto sia, che non si dubiti di macola alcuna, e quel ramo che s' ha a insetare, che sia il principale di quelli che vadino all' insú dal fianco dell' arbore, ogni dí si pieghi ad assuefarsi a andare a toccare il simil ramo [1] del suo vicino; e quando averà acquistato forza, il che vuole essere di tre o quattro anni, s' ha a scapezzare e fendere, e quel ramo dell' ulivo che sia il piú bello e delicato, s' inchini a terra e se gli leghi al piede; e rasa la vetta del ramo dell' ulivo cosí com' egli sta attaccato alla madre, acconcio et augnato in foggia di marza, si cacci nella fessura del fico, e s' assetti come si disse dell' insetare a marza; e perché non si scrolli, si leghi a piuoli lunghi fitti bene in terra con i rametti del medesimo; e per rimediare a ogni contraria forza, s' accomodi l' innestato a palo forte e fermo. Di questa maniera, con un temperamento comune fra le due madri d' insetato e propagginato, s' attaccheranno insieme in tre anni; il quarto anno tutto il taglio dell' olivo e del fico adottato insieme si liberi a star da sé, e far frutto l' uno in su l' altro. Cosí dice M. Varrone potersi fare a tutti i frutti. E si dee tener per certo che quando sono due arbori vicini e contigui, si possi congiungere insieme unitamente due rami d' essi nel piú liscio e pulito che vi sia, freschi, giovini e netti, fendendo l' una parte e l' altra sino alla midolla, e per il loro diritto ricomponendogli insieme et incastrandogli sí che paia un ramo solo, e si leghino l' uno con l' altro

---

(1) *in sul ramo,* la stampa.

sopra con buccie d'olmo o moro seconde, levate le prime, ricoprendo tutto con loto impagliato; et incorporati che sieno, taglinsi le legature, et a poco a poco, quando piú e quando meno, si stacchi, tagliando il ramo che gli dava il nutrimento attorno; poi il principale, unito che sia; e cosí s' appiccheranno insieme, ancora che difformi. Somigliantemente passando una vite per un ciriegio, come si disse, et incorporata in esso, tagliata vi viverà [1]. Cosí facendo passare un albero fruttifero da giovine per un altro arbore fruttifero conforme, farà il medesimo. Et a questo modo si possono fare i primaticci tardii, e cosí per contra. Ancora si puó tagliare, ma meglio è scoscendere et ottimo piegarlo a terra, sí che dentro vi si possi e ben sotto ricoprire una pertica di salcio, e si fori con la sgorbia intera detta, di quella grossezza che serva a cacciarvi dentro appunto la marza che tu vuoi, di qualunque sorte ella si sia, e cosí di mano in mano lontane un pié e mezzo l' una dall' altra vi si acconcino quante ve ne cape, ricoprendo l' arco del salcio e tutto di terra. Alcuni forano sin al cuor dell' arbore che è la midolla, altri la passano fuor fuora e cosí le marze da quella parte che e' le cacciono giú, le radono e le commettono ficcandole in quelle fuori [2], impiastrando attorno di loto impagliato, e in su la commessura; di poi questa pertica cosí acconcia o la mettono sotto terra a pié dell' arbore sí che le marze sole

---

(1) *vi verrà*, errore della stampa.

(2) *fiaccandole in quelle forte,* la stampa.

apparischino con la punta fuori, o vero staccata affatto dal salcio con parte d'esso la sotterrano in luogo acquidrinoso, tanto che similmente in sommo apparischino le marze. Altri cavon fuori un capo della pertica, lasciando il rimanente sotterra con le marze assettate a quel modo; di poi passato un anno tagliano a ciascheduna marza il suo pezzo di pertica, che di già con esse ha fatto la barba appiccare e surger quelle, et alle sue fosse o buche, come gli altri arbori, l'alluogano; e se si facci ció in lato secco, s'annaffi, che per tutto verranno e proveranno. Quell'innestare in su 'l cavolo è piacevol trastullo per una pruova, e bisogna annestarlo fra le due terre con ogni sorte marza non gli legando troppo stretti co 'l salcio, e pigliando marze che mettino agevolmente, e rincalzando subito con buon terriccio. I melagrani, peri cotogni, meli e peri vi fanno su bene; rincalzinsi piú di mano in mano che crescono, alzando la terra attorno, e presto poi [occorre] traspiantargli, appiccati che e' sono, ma il piú delle volte vengono meno altrui fra le mani. Se sia mestiero d'annaffiargli, non se ne manchi. Vergilio ebbe a credere che i peri annestati in su l'alloro qualche volta con il tempo avessero a dar frutto, che tanto è da porgli fede, quanto all'innestare un gelsomino in sur un pié di malva. Ogni albero che si afferra di ramo e di piantoni si puó annestare a marza; e quelli che non s'attaccano a questo modo, non si annestano piú agevolmente in altra maniera, che forandogli come la vite nel ciriegio, se non se il susino, melo e pero. Gli innesti che

si fanno sotto terra bastano piú di quelli che si fan sopra; anzi quanto gli arbori naturali, i quali durano piú che gli innestati. Gli innesti nei nodi degli arbori non vengono bene e s' attaccano male; et a tutti gli innesti che si fanno o che s' hanno a fare o che son fatti in tutti tre questi tempi, sempre che e' n' abbino, si leva loro i rimettiticci d' attorno, di sotto, di sopra e dalle bande; ma scorgendo che non s' afferra l' innesto, tirisi innanzi uno d' essi il piú rigoglioso e s' inseti l' anno a venire, e se è fatto a settembre, o veramente se vi è spazio in su 'l tronco, si ritagli piú basso e si riannesti, questi a marza, quelli a bucciuolo. Similmente agli innesti che si fanno in su gli arbori grandi ove sieno altri rami, levinsigli d' attorno quelli che fanno uggia o gli ricuoprono. Gli alberi che fanno l' orichicco, come susini, mandorli e ciriegi, s' innestino o innanzi che lo faccino o dopo che finito abbino di mandarlo fuora, o vero s' inseti fra la scorza et il legno; e massime se 'l tronco o ramo sia grosso o vecchio, e questi talora è meglio scapezzargli, lasciargli rimettere e quivi insetargli. Ma faccisi in due volte, non lo capitozzando affatto la prima volta, se sieno grandi e grossi assai, perché si sdegnerebbero, e qualche volta si seccano, e massime i ciriegi, non avendo da sfogare il loro rigoglio e la superabbondanza del troppo umore. Cuoprinsi gli innesti bassi e turinsi bene, o si faccino tanto alti che non possino essere danneggiati dalle bestie. Arena, creta stemperata con sterco bovino, o loto infardato con paglia trita, terra da purgo,

argilla, terra da pallottole e mattoni son buoni a ristoppare i tagli delle fenditure dei nesti; e per coprire di sopra serve bene l'aliga, la stoppa, il paléo, il fien gentile e la paglia accovonata. I giunchi marini sono meglio che i salci o olmo per legargli, e 'l moro pareggia a ció tutti questi.

Se bene si puó innestare d'ogni tempo e quasi fuor di tempo, tuttavia nel buono dí e sereno è meglio. Se s'annesti grand'arbore con piccolo, annestisi sotto terra, affinchè co 'l tempo dalla marza naschino nuove radici, e se si annestino ciriegi o altra sorte variata, osservisi il medesimo, e tanto piú dei viscioli; né arbore che produca grossi frutti s'annesti in quello che gli produca piccoli, ma sí bene per contrario e sotto terra. E volendo con l'insetare avere i frutti odorati, si tenga l'ordine che si tiene nel far la vite teriaca. Dei peri insetati d'ogni sorte è da essere studioso di far gran procaccio, ponendone assai dove sia paese da ció, e se bene vengono adagio e ne periscono, quelli che rimangono servono per gli altri che se ne vanno; e se bene penino assai a venire e pochi ne vadino innanzi, preso ch'egli hanno piede, bastano poi gran tempo e se ne cava piacere et utile; frutto veramente ottimo, e n'è tutto l'anno, secondo i tempi. Et osservisi sempre per frutti, o questi o altri, che gli ami il paese dove s'ha la possessione, perché tutte le regioni sono dotate di qualche sua proprietà particolare, e pochi posson dar tutto in generale, et in tutti i paesi non fanno tutti i frutti, perciocché nel freddo e montuoso alpino pruo-

vano bene i peri et i meli vernini, come carovelle bianche e roggie, spine, cipolle e di quelle rose, paradise, teste e francesche, o boccapreti; né quivi fanno le pere statereccie, come le garzignuole, diaccinole, bugiarde, pistolesi, giugnole, zuccherine e moscadelle, se bene vi faranno le bergamotte che sono ottime al principio dell' inverno, come per l' estate le bergamotte estive, che sono le bugiarde [o] pistolesi al sapore. Cosí nei caldi non pruovano le vernereccie e cosí per contra di tutte le altre piante. E di piú della medesima razza appetiscono diversi luoghi. Gli ulivi moraiuoli non pruovano dove gli infrantoi, e tanto per contrario, e dove pruovano i moraiuoli non pruovano i ciregiuoli, e cosí dei viscioli e dei duracini. Ma in tutti i modi è da cercare d' averne d' ogni sorte, accomodando loro i siti il meglio si puó. Ma per innestare a un tratto una copia grande di frutti, non è meglio che pigliare le marze d' un innesto di susino fatto di due anni, che abbi gagliardamente messo, o di qualche altro innesto si sia che facilmente getti a galla per le sue barbe messe assai, come i susini, peri, meli e ciriegi: e cosí piú uno che un altro di questi cosí fatti a scelta, sempre i piú vegnenti e rugiadosi, sani e diritti; e lo scalzerai ai piedi a uso di propaggine, ma non cosí a dentro, e gli farai una fossa quanto tu giudicherai che le marze di quell' innesto si possino distendere, e cosí fatto tira a terra il detto innesto, e propagginalo con detta marza in detta fossa, e cava la vetta della marza fuor della terra, e ricuopri

la fossa con terra cotta e con dargli un poco di concime quando l'è presso che piena, acciocché per il leccume di questa grassezza quelle marze gettino presto in fuori quei rimettiticci, che lo faranno messe che avranno le barbe, le quali sono la prima cosa che si studino di fare tutte le piante o rami che si pongono in terra, per fortificarsi con esse. Ma bisogna avvertire che non corra lor mai l'acqua attorno, dandogli sempre esito, affinché non stieno nel molle e si marcischino [1]; e questa operazione, che servirà per averne in breve assai, si mandi a effetto l'anno d'inverno avanti che 'l nesto sia venuto in succhio, acciocché le marze nel propagginarsi non si rompessino; e quando si pensi che dette marze abbino barbato, o veramente vedendo rimettiticci in su la fossa, vadisi scalzando alla volta dell'innestatura, e trovatala si tagli, sbarbando affatto l'innestato vecchio, e cosí si vedrà che tutti quelli rimettiticci che sorgeranno su per quella propaggine e quivi appresso, tutti saranno domestichi e della sorte come se annestati fossero, e se ne potrà altri servire a trasporre in cambio d'innesti, e si vedrà che co 'l tempo moltiplicheranno fuor di modo, i susini piú di tutti gli altri; e come dice il proverbio: chi vuole un pero ne ponga cento, e chi cento susini ne ponga uno. E di cosí fatto modo di fare ne nasce un'altra comodità, che in su' detti rimettiticci si può innestare sopra, come che salvatichi fossero, che faranno le frutte tanto

[1] *e si nutriscano,* la stampa.

piú belle, tanto migliori e di grossezza e d'ogni perfezione piú degli altri salvatichi, che i piú giudicheranno essere da seguire quest'ordine senz'altro, sendo sempre meglio innestare il domestico sopra il domestico, che non il domestico sopra il salvatico; e quelli che per salvatichi sono tenuti buoni, come i peri bronchi e sanfriani e simili, per addomesticargli affatto. Del salvatico non puó essere se non salvatico, e non puó rendere se non come la botte del vino che ella ha, né si puó cavare dalla rapa sangue o trovare il pelo nell'uovo. Imperció chi vuole frutte buone non annesti se non in su 'l domestico. A farne copia in un seminario, che si domanda nestaia, molti tengono, oltre a quello che se ne disse di sopra, ch'ella vogli esser fatta in luogo buono, di poi gli arbori traspiantare in migliore, se non si truovi ottimo; e vi si mettino tutti i frutti domestichi, sbarbati dalle madri o posti a piantone o ramo, che questo sarà meglio che i salvatichi, lavorando come si disse il terreno della nestaia bene a dentro e ponendo assai bene a galla, perché non v' hanno a stare, e s' hanno a cavare, cioè nelle nestaie dei luoghi grassi dopo due o tre anni, et in quelle dei magri cinque, avvertendo nel trapiantarli (non gli scapezzando nel tronco) d'osservare la qualità delle radici, lasciandole loro a doppio, e piú dei rami che hanno, perché possino far loro le spese con vantaggio. Negli inseti che hanno ricevute due marze nel tronco, se sieno rigogliosi e vegnenti, se gli possono lasciare tutte due, ogni volta ch' e' si vegghi che elle si raggiunghino e

s' incorporino insieme, riturando tutto sopra il tronco e ripareggiando il taglio e fessura. Ma se una delle marze pare che rimanghi indietro, è segno che non può sostentarle ambedue; levisi quella; e cosí si facci a quelli che sono stati annestati fra scorza e legno, e cosí a cannello et a scudetto tirisi sempre innanzi la piú rigogliosa marza. Di poi cresciuti [1] si potino, assettino e formino alti, bassi o larghi o stretti, secondo che desideri il garbo, la qualità del paese e della pianta.

Ma quanto al zappare o vangare loro intorno [faccisi] con diligenza almeno una volta l' anno dopo che vi sia cresciuta l' erba che vi comincia a nascere di primavera; e se sia la nestaia in luogo magro, diasegli da rodere, aiutando 'l terreno con letame macero piú che altra cosa. E gli è stata posta innanzi et ha allignato in molti luoghi d' Italia una nuova invenzione venuta primamente et avendo avuto origine di Napoli, bella, utile e che ha in sé assai piú che molto del maraviglioso; imperciocché con questa, avendo da piccola allevata, nutrita e fatta adulta sino al quarto o quinto anno una pianta in un vaso, di agrumi massimamente, ma di pesco, pero, melo e susino ancora, è lecito e si puó, appostando uno di questi alberi e massime d' agrumi, che abbi una ciocca di parecchi aranci, limoni o melangoli o altra sorte di questa razza in un ramo, appiccata di frutti insieme, o sí vero pendenti da piú rametti del ramo attaccati piú frutti

---

(1) *crescenti,* errore della stampa.

che sieno piú che mezzi maturi o mezzi almeno, staccargli co 'l ramo intero e trasportargli in su quel vaso, d'una maniera che quel vaso che dianzi era con foglie sole, si vesta interamente di tutti quelli frutti, et il ramo carico di essi gli formi e facci arbore sopra, e sia libero poi o lasciarlo star quivi o con essi traspiantarlo altrove. Ma di miracolo maggiore è vedere in su quel vasetto in breve spazio di tempo comparire i pomi che poi a lungo andare vi si maturano e sopra gran tempo vi si mantengono, sí come in su 'l proprio arbore di donde sono stati staccati, e fare in somma apparire in sur una pianta nana, inabile a fruttificare, [una pianta] carica di frutti; e quanto piú pieno di frutti si sceglia il ramo, tanto piú recherà meraviglia maggiore a chi lo vede, e massime che fatto con diligenza unisceesi col gambo di quel vaso che in termine di sei o otto mesi cuopre l'innesto, e fassi tutt'uno. Procacciato adunque il vaso o procurato d'avervelo nutrito da per sé, che vi sia dentro la pianta d'agrume, e sia arancio, limone o cedro o merangolo o pomo d'Adamo, taglisi all'altezza d'un braccio in circa sopra il vaso, e quando egli è questo gambo arrivato alla grossezza d'uno o due diti, pareggisi il taglio; di poi s'accosti questo tronco tagliato e pareggiato, con averlo accomandato a' pali che lo sollevino da terra quanto bisogna e lo tenghino fermo contro allo scrollar dei venti, a quel ramo pregno di frutti di limone o arancio o simili; e colta la misura di quanto si possi piegare in su questo gambo che tocchi per tutto, almeno sforzando la pie-

gatura d'esso, che sia per due diti ordinari o per un dito grosso e mezzo, e non piú, fendasi per diritto, senza punto offendere il legno, la scorza a questa misura dell'arboretto del vaso, e fatto questo, taglisi il legno per la terza parte che si ritruova essere del ramo fruttuoso, ma senza offendere la buccia, la quale dee rimanere illesa; e procura di cavar il legno dentro a essa con un ferretto in guisa di scarpello fatto in foggia di zappa in punta che tagli bene, o con altro ferretto; e cavata la terza parte del legno, tirisi il ramo carico di frutti, avendo prima raschiata attorno leggermente la buccia quanta n'ha a entrar dentro alla scorza del tronco, et avendo tagliato quella parte di ramo a scaglione, si facci appoggiare in su la testa del tronco pareggiato, ricoprendo il rametto carico con la buccia del tronco, al quale si levi ancora un poco di legno tra essa, e quivi fasciato quasi mezzo da quella si leghi con canapa, e tra quella canapa si mettino certe biettuzze di legno tenero, inzeppandole tra la canapa e la buccia del tronco a farla accostar bene sopra quella del rametto raschiata. Fatto questo, se 'l ramo dell'arbore carico di frutto sforzasse un poco e vi si conducesse mal volentieri, avvertiscasi a farvelo calar su dolcemente e poi si leghi di sotto al tronco un po' piú basso della legatura dell'innesto fatta con la canapa [o] con corda rinforzata, acconciovi sotto panno lano o lino che non possi recidere; et accanto s'abbi una pallottola di cera alla grandezza d'una palla lesina, et a poco a poco si stenda sopra la legatura della canapa, sí che

cuopra la pareggiatura dell' innesto, e cuopra sotto e sopra dalle bande ogni cosa, turando e suggellando bene per tutto. E di poi non prima che in capo a quattro o cinque mesi si guardi se è appiccato, et avendo incarnato bene per tutto e bene incorporatosi l' uno con l' altro, taglisi al fine della fessura che si fece alla buccia del tronco tutto 'l ramo dell' arbore pieno dei frutti, e taglisi rasente in forma di bietta, e ricuoprasi quel taglio di nuovo di cera; e lascisi cosí, ché col tempo rammarginerà e si farà tutto un gambo. Questa sorte d' innesto s' ha a fare a mezzo il principio di primavera, quando sono bene in succhio, agli agrumi: et al pesco et a quelli altri un poco piú oltre, avvertendo a tutti di non maculare o far crepare punto da alcun lato o in alcuna parte la buccia che si fende per diritto all' arbore del vaso, ricordandosi d' annaffiare se bisogna per aiutarlo ad attaccarsi tanto piú; e questo medesimo si puó fare al ramo d' un vaso con l' altro, attizzandogli insieme, come s' è detto. E sin qui basti dell' innestare.

Et ora, perché non è cosa negli uomini e negli altri animali irrazionali che ancora agli arbori non sia, cosí nella disposizione di tutto 'l loro corpo, come nelle particolarità delle membra di essi, ancora degli accidenti, dei mali et infermità [che] a quelli in generale et in particolare si conformano, di questi adesso tratteremo. Hannovene alcuni che sono a tutti [gli arbori] comuni, e certi altri in particolare, come che abbino talora rotti i rami, voto o guasto il tronco, faccino aborto senza condurre i frutti,

sieno affamati, obesi e con impetigine, abbino gli occhi delle lor messe abbruciati, secchi e ciechi, e simili disavventure, e molte altre comuni con le miserie degli uomini, patendo anco di peste e malattia talvolta in alcuna razza di loro ([1]) che tutti gli ancide; sí come in un paese piú che in un altro per la moría avviene agli uomini, cosí a questi come a quelli [è] causato dalla mala abitudine dei luoghi, per l'intemperie del tempo, per la mala disposizione dei cieli e cattiva influenza loro, massime quando sia freddo o caldo fuor di modo o pioggia o squallore o qualche altra gravezza d'aere, e intrinsecamente quando sia in loro abbondanza di carestia del nutrimento loro. Et alcuni mali sono comuni a tutti gli arbori, come patir di vermini o tarli o formiche, et assiderare, incarbonare e scoprire le radici, la scabbia, la strangolazione, il dolor dei membri e la sterilità; e certi particolari, come ai fichi l'impetigo ([2]) e quelle chiocciolette che nascono loro addosso, et agli ulivi i congri. E sono certe sorte d'arbori, come degli animali, meno soggette ai mali, come tutti i salvatichi, i quali solo patiscono nella germinazione e nel fiore, o per caldo o per freddo, vento o aere che abbino sentito in quell'essere del muovere, e massime il caprifico, come quello che non patisce di radicazione, né di scabbia, né di vermini, quasi sano e sicuro da tutti i mali. Ma questo avviene agli arbori che agli uomini di

---

([1]) *rama di loro*, errore della stampa.

([2]) *impidocchire*, scritto sopra *impetigo*.

campagna, ché i contadini meno sono sottoposti a malattie e si ammalano, di quelli che sono nutricati nelle città; e questi per leggier cagione, quelli non cosí per poco diventano indisposti, come fanno le domestiche a comparazione delle salvatiche piante. Stanno talora male e patiscono in tutto 'l corpo gli arbori per colpi tocchi da zappe, o accette nel tronco o in su 'l ceppo delle radici, o per troncamento d'esse, da morsicamenti d'animali e sbucciamenti della corteccia loro; e degli animali massime cornuti è tanto velenoso il morso, che anco tagliato sotto questo non si possono riavere o rinvigorire. Patiscono gli arbori per la qualità dell'umore, e [di quando in] quando per crudità, per fame e per grassezza s'ammalano, e cosí, come gli uomini per la troppa pienezza, incorrono in malattie, sendo che per la superflua nutrizione i meati per l'obesità e condensazione si riturano e si riserrano, che i rami degli arbori non possono pigliare il cibo; perché tutte le cose che nascono sopra la terra desiderano scioltezza e libertà dei loro spiriti e meati [1]. E della sopraddetta ripienezza patisce piú d'ogni altro il ciriegio, quando egli abbi superfluamente abbondanza di troppo alimento di gomma; e questo vizio si domanda strangolazione o soffocazione. Periscono ancora gli arbori quando loro ingrossano le radici, come gli animali per troppo lardo; e quelli che fanno ragia per la troppa grassezza si convertono in teda [2].

[1] *menti,* errore della stampa.

[2] *facellina,* scritto sopra *teda; in teda, ossia facellina,* la stampa.

Per contrario patiscono le piante di fame per la mancanza degli alimenti, quando le lor radici crescono e restano scoperte, perciocché allora non possono, per cagione dell' ardore del sole, trasmettere l' umore; perché il succo piú di quel che gli accomodi sguazza [1] e di lí ne nasce 'l malore, e [la pianta] perisce. E ció avviene per il piú quando diventano scolorite per mancanza dell' acqua. Saranno anco troppo rigogliose le piante e ricascheranno, sempre che averanno troppa copia di frutti fuor di stagione, che per la troppa fecondità come gli animali si muoiono, nei quali per il troppo spargimento del seme e ritiramento degli escrementi si scalda il corpo, e la vecchiezza piú tosto gli affronta; cosí nelle piante, che fruttificando piú di quello che comporta la lor fattezza, si seccheranno presto, come le donne che fanno figliuoli assai, rade volte invecchiano. Si diranno aborti nei frutti quando gli lasciano indietro, come fanno i fichi assaissimo, et altri che principiano assai frutti, et a pena poi ne conducono parte, lasciando gli altri come vani; e talora si fa con l' arte o del tenergli a dietro co 'l taglio o co 'l piantargli in terreno magro, ponendoli che per mancanza di nutrimento [non] possino crescere. Vengono offese agli arbori dai cieli, come da tempeste e procelle, venti, gragnuole e rovinose pioggie; al che non è altro riparo che allora e sempre farsi innanzi con le divine preci. Appresso questo è l' assiderarsi, che tutto viene dal cielo e dalla

(1) *crassatur*, scritto sopra *sguazza*.

natura delle brinate, che di primavera, crescendo presto et affrontandosi i seminati, et ancora teneri restando attaccati alle foglie gli occhi pieni di latte che germinano, abbrucia; onde si può dire arrostimento, come in fiore incarbonchito. Ma della brinata è piú cattiva condizione quando casca e s'attacca e gela e per niun vento si scaccia, perché ella non si fa che a aere immoto e ciel sereno; perciocché venendo di poi il giorno e 'l caldo, esso freddo notturno ritira in sé tutte le forze e fa piú gagliardamente onta al nemico che s'affaccia, che per le istesse forze contro agli obietti e sommamente insiste, sí che per antiperistasi ([1]) si fa sí che il freddo ancora abbrucia, tutto che sia questo proprio del fuoco. Ancora è proprio l'assideramento nella nascita del Cane, perché allora il Sirio Cane abbrucia i campi, e la sua nascita gli arbori novelli la presentiscono, come i polloni teneri; e per causa della lor debolezza allora s'assiderano, e massime i fichi, perciocché i troppo gran caldi abbruciano, perché riseccata la terra non possono gli arbori prevalersi dell'umor necessario loro; la quale offesa non cosí sentono le maggiori e piú gagliarde piante, passando piú a basso e piú dilatandosi le lor radici discosto, e perché nelle piú antiche è l'umore piú grasso e piú stagionato per far frutto, che non nelle giovini, le quali meno possono comportare le mutazioni. Generalmente le convalli e luoghi concavi stretti e che sono vicini ai fiumi, sogliono essere infe-

([1]) *contrapposizione,* scritto sopra.

stati da questi arrostimenti, e quelli che son riposti senza alcun vento; perché quello spirito d'aere quivi piú si ferma e piú v'esercita le sue forze; che negli altri ove sia moto d'aere non avviene e lo proibisce. Per il grandissimo freddo e ghiaccio non solo le picciole, ma quali si sieno maggiori portan pericolo, perché da essi cosí maltrattate primamente seccano le cime dei rami e della vetta, come si vede nei boschi delle Alpi, quando l'umore ristretto dal gelo non puó arrivarvi, quando son fuori di tempo; ma nei tempi del verno s'aggiovano, tenendo unita la virtú per far dar poi fuori. Et è massimamente dannoso lo stillicidio della terra, quando che gli arbori sono scalzati, e spogliati del lor cespuglio gli abbia soprappresi, e tanto piú se vi sia acqua stagnante, che durando congeli le barbe al tutto piú deboli; e trovando la terra smossa, con piú veemenza offenderà, perché piú liberamente potrà penetrare. La tabe negli arbori alcuni la domandano certo stupore e rigore, quando per gran freddo e gagliardo gelo il fiume si ritira, quando da un contagioso morbo oppressati si seccano i gambi degli arbori, sí che si puó dir quasi che di magrezza si consumino, come gli uomini estenuati da una lunga malattia. La scabbia massimamente si ingenera negli arbori quando vengono certe lente pioggie, massime se dopo il nascere delle Vergilie seguiranno; perché se le sieno spesse dilavano l'arbore e ne scavano scabbia, perché allora l'umore viziato come una bollicola sborra fuori; perché di questo vizio i fichi grossi cascano, e se egli sia piú

copiosamente, trascendendo alle radici le inaridisce et in ultimo fa marcido o glabro, e questo negli altri si domanda radicazione, negli ulivi impetigine. E per conto dei siti dei luoghi vengono ancora le malattie agli arbori dal tirar dei venti, come in Puglia Atabulo ([1]), e l'Olimpio in Calcide d'Eubeia ([2]); ché questo tirando dopo il solstizio iemale, abbrucia gli arbori, gli inaridisce, asciuga e secca, sí che non si possono di gran tempo rifare, perché in un subito dal pedale s'abbruciano, et in tutto, avanti che si senta dalle parti inferiori, si scuopre presto nel muovere, piú tardi nell'ulivo, perché sempre sta verde; et è segno di voler rinvigorire, se egli abbi perse le foglie. E quelli a che ne va via meno, che ti pensi che stian bene, sono quelli che si muoiono; talora inaridiscono le foglie e rimettono. Gli arbori nei luoghi settentrionali et in Ponto intorno a Panticapeo et in Frigia in due modi gli aggraverà la tabe nel freddo quando è l'anno ghiaccioso, se dopo la Bruma continui quattro dí; e quivi et in tutto 'l resto de' luoghi, se subito fatti i frutti sia gran ghiaccio, in pochi dí ammazza gli arbori. Vengono dai freddi sterminati gravi malattie agli arbori e nelle lor radici e nei rami, e massime agli ulivi, levando il nutrimento che non saglia e seccandogli. Il musco ancora nei luoghi secchi e negli umidi dà lor noia, massime agli ulivi, i quali per una

---

([1]) Qui *Atabulo* figura veramente vento, e non il *Tavoliere di Puglia*, come mi parve doversi interpretare in un luogo consimile del primo volume, a pag. 68; e sbagliai.

([2]) *in Puglia l'Atabulo e l'Olimpio, in Calcide l'Eubecio*, la stampa.

certa adustione del sole s' ammalano di clavi o funghi come si chiamano, sí che diventano un tizzone [1], et avviene anco per troppo grasso; il che ai mandorli di dolci gli trasmuta in amari, ma ai peri per contra fa bene e giova.

Nascono nei tronchi degli arbori certi vermini che intrinsecamente rodono e gli fanno perire, se troppo gli stieno a rodere addosso, come ai meli e peri, e massime a tutti, come questi, di scorza dolce; lo dimostra questo male quando caccia nel pertuso per pascersene il picchio bianco e nero il becco, sbattendo e scortecciando intorno; e lo scuopre anco un piccolo forame che cola una certa lacrima, di primavera; e questi vermini gli senton piú quelli che hanno un succhio di latte, che è come aver la corteccia dolce a ingenerargli. E tanto piú v' incorrono gli arbori, quanto piú patiscono sete, e perció tanto piú avviene nei luoghi secchi e caldi, e massime al susino, al pesco, melo e fico, al pome granato, al sorbo et all' ulivo; e generalmente men gli sentono quelli che hanno la buccia amara e 'l lor succhio che sa d' agro e d' acerbo, come il cipresso e 'l lauro, et ancora le [piante] odorate e le dure, come il bossolo, frassino e simili. Tarli ordinariamente in generale si chiamano in tutti gli arbori i vermini che gli guastano; ma sono ancora tra essi bachi di diverse fatte, colore e fazione, come i centopiedi, certi bacherozzoli gialli, grassi, succhiosi, certi altri duri auricolari esizialissimi. Trips [2] è un baco del legno

(1) *theda,* scritto sopra *tizzone.*

(2) Leggo cosí, ma non ne trovo cenno nei naturalisti.

cattivo; e 'l ceraste è dei fichi proprio, che fa un cheto strepito, rodendo piano. Il sorbo viene infestato da vermini rossi e pelosi, e con essi invecchiando si secca. Il nespolo è molto soggetto ai vermini e gli fa piú grandi; cosí fatti son quelli della rovere. I vermini assaltano ancora le frutte et avanti che le maturino le fan cadere, come ai meli, peri e granati. All' ulivo nasce il verme aramo e calpe, e sotto la cotica toglie il frutto; crescono di primavera se sieno nel nocciolo a roderlo e si generano per i venti austrini nei rami giovani quando sono seguitati dall' acque; e quelle che seguono dopo l' Arturo gli proibiscono. Quelli che sono nei drupi sono piú marci e putridi e piú cattivi appariscono, et allora sono piú caduchi; quelli nei luoghi umidi piú penano a venire; il frutto de' sorbi ancora nell' arbore crudo si rode; i frutti dei fichi et i fichi sono infestati dai pidocchi. I bruchi son quelli che rodon le foglie, il fiore e 'l frutto, e quelli che s' incartocciano nelle foglie si spandono nati per tutto 'l frutto. Peste che viene dall' aere e trista indisposizione dei cieli sono i grilli, che a torme occupano un paese intero, e consumano divorando le campagne dei seminati intere; cavallette si chiamano per altro nome; e s' estinguono ardendogli co 'l fuoco. Nascono ancora per umido e lieto tempo, quando l' umore abbi riseduto, e poi il sole abbi acremente riscaldato; con questi soli cresce e s' aumenta. I pidocchi che vengono ai fichi pare che da dolce umore recondito sieno generati nelle corteccie; dei grossi nascono le cimici e culici dai lor gra-

nelli putridi, il che manifestamente si rimostra, che poi che e' sono volati via non vi si truova piú alcun granello; et hanno tanta furia e voglia nell' uscire, che di molti di loro chi vi lascia un pié e chi un' ala. N' è ai fichi un' altra sorte, ch' è una grande distruzione loro, chiamata cetina o cetena (1), perché entrano nel fico, come le api vive; e quando si veggono entrate nei fichi si deono ammazzare, entrando nei piú maturi (2), et alcuna volta entratevi muoiono dentro alle sue coperte. L' umore che nella prima germinazione si genera nelle foglie dell' olmo, se si secchi, se ne va in animali; et un altro ne produce nell' autunno, cancrene chiamati, in assai numero, minuti e negri. Sono ancora bruchi particolari nei pini, detti *pythiocampi*, che gli conducono male. Fa il terebinto certi baccelletti che mandano fuori certi minuti animaletti. Le canterelle ancora sono certi animaletti che volano, di color turchino in oro, che guastano le pere e tutti i frutti e le rose. Vanno certi annuali che si guastano tutti i frutti da certi animaletti, e massime le noci. I gabbi vengono a tempestare gli escoli. E queste pesti d' arbori vengono quando in un luogo e quando in un altro, piú e meno, sí come in diversi tempi. Le formiche sono perpetui inimici degli arbori, et ai cerri, quercie, ciriegi et agrumi sono una continua persecuzione; et in somma infestano tutti gli arbori. Ma agli arbori [è nemica] ogni cosa grassa, come alle

(1) *Forfecchie,* scritto sopra *cetina o cetena.*
(2) *nei primaticci,* errore della stampa.

pere è inimico l'olio; e tuttavia impiastrandosi con questo, si muoiono. Alle piante novelle tanto maggiormente nuoce per la sua caldezza l'olio. Lo strame de' mochi e delle fave cacciato alle radici degli arbori gli fa seccare. Il visco ancora gli conduce a mal termine, e se vi si lascia star tempo assai, ammazza le piante. Il salnitro, l'allume, l'acqua marina calda ammazzerà le formiche e tutti i bachi. Gli innesti periscono coi mestrui delle donne. A quelli che son cascati i frutti, s'abbruciano le formiche. L'argento vivo cacciato per un foro all'ingiú nel tronco dell'arbore sino alla midolla, lo conduce a perdizione.

Ma fra tutti i mali che possono apportare gli uomini agli arbori è lo scortecciargli; il che molte volte avviene e massime ai fichi, quando vi si saglie su che sia piovuto, che non dopo molto si scortecciano da per loro, et anco resta magagnato il legname. Da un colpo che intruoni tutto l'arbore gli procedono buona parte dei mali; et a quelli che domandano assiderati, per questo patiscono e si seccano loro le radici; ma tutti si consumano levando loro la buccia in giro, se non se la sughera e 'l corbezzolo che ne piglia ricreazione e la rimette. Al corbezzolo, toccando gagliardamente con ferri sotto il legname, se gli toglie la vita. L'alno e l'adracne, se non se gli facci altro che intaccare la buccia, non si seccano. Ma volendo preparare i legni che ardino poi bene, e disfarsi di quercie et abbruciarle per coltivare il terreno e migliorarlo, estinte loro, non c'è miglior modo che assai tempo innanzi

averle scortecciate; e meno bene ne patiscono quelli [arbori] che hanno la corteccia doppia, come il ciriegio e la betula. Et a certi cavata ricresce [1] in guisa di pomice, et a certi fa stentare a fargli morire, come alle quercie, al fico et al cerro. Ma a voler finirgli conviene far loro larga la ferita, e massime quanto sieno arbori piú grandi. Alcuni anco, non s' arrivando a tagliargli attorno, massime in terra magra e distrutta, per le lesioni delle parti periscono. Ma tutti finiscono o tagliando lor parti, o tutte le radici, e le piú principali. La palma, tosto che sia tocca nel cervello, si muore. I piú degli arbori sfendendo loro il tronco si seccano, perché l' umore esala via, et andando via gli spiriti vitali, mancano di vivere. Con tutto ció il fico, il melo e 'l pome granato lo possono comportare. Ma cavando la midolla a qualsisia, non per questo muore già, sí come si vede dei grandissimi, che voti et escavati vivono, il pioppo, la rovere e 'l salcio e 'l castagno; gli Arcadi hanno per opinione, che cavandola pur tutta, [gli arbori] si muoiano; e gran ferite patisce il fico, il platano e tutti quelli di ragia, il pino, il pin salvatico, ma piuttosto cascano per quella apertura, che si secchino in su 'l letto. Se passando il sole per Gemini o Tauro, alcuno abbi cavata la corteccia al pino et all' abeto che germoglia, tosto si seccheranno, ma d' inverno non lo faran cosí tosto, e piú resistono i piú robusti, come il leccio, la quercia e 'l cerro, che feriti come si vogli bastano assai.

[1] *riesce*, la stampa.

A alcune [piante] simil piaghe apportano sterilità, e non mortalità, ma, come s'è detto, il mordere degli animali pascendo fa lor piú danno che il taglio, massime quando le sono per produrre nuovi germugli, sí che molte diventano per questo sterili, come la palma e la picea, e molte si seccano e si trasfigurano come l'ulivo. I conigli rodono i gambi, i porci salvatichi strofinandosi gli scortecciano e talora gli sbarbano, come il castoro [1], capolevandogli nelle ripe e scoscendendogli; e le pecore [fan danno] alle piante gioveni, i cervi et i capri e le capre; e se arrivano a scortecciarle in giro, le seccano. Il mandorlo roso dal bestiame secca qualche volta affatto, come talora il pino e l'abeto, levatagli la vetta da piccoli. È mortale agli ulivi il dente della capra in tanto, che fa diventare sterile l'arbore maltrattato da lei, la quale guasta e corrompe tutti i seminati novelli, sdegna le viti e le stecchisce. È velenosa la mano degli uomini agli arbori teneri, come quella delle bestie, perché se troppo spesso sieno tocchi da quelli e da queste, non si possono piú rilevare e rimettere; nuoce ancor loro l'essere calpestate. La pastinaca pesce ancora l'ha un ago cosí velenoso, che se punga gli arbori marciscono, prima seccando le foglie e di poi il resto. Ancora sono noiosi loro gli uccelli come ai seminati, e massime ai maturi frutti, come in particolare agli ulivi le mulacchie e stornelli, et ai fichi, ma con utile, i beccafichi et i rigogoli in Toscana. La sterilità degli arbori per

(1) *Fiber*, scritto sopra *castoro*.

lo piú è causata dal cielo, come nell' isola di Pario. I salvatichi tardissimamente diventano sterili; il sorbo lo fa, sortendo luogo caldo: all' ulivo lo partorisce il freddo. Talora non è a tutto l' arbore, ma a parte dei rami l' essere ciechi a non germinare; il che avviene per natura, se non sia a caso per la cicatrice del taglio che gli abbi accecati. Ad alcuni la debolezza apporta sterilità, come al levar al pino la vetta et alla palma; ad alcuni la troppa feracità è a nocimento, come agli ulivi. Spesso gli arbori per propria natura pronti a far frutto concepiscono e fioriscono per l' avidità e speranza del futuro parto, del che vengono poi ingannati per le intemperie del cielo e per l' offesa dell' aere; i quali arbori, se seguono d' essere oppressati cosí molti continui anni, diventano sterili e senza fare alcun frutto periscono, né san poi i contadini ritruovarne la causa. Per troppa abbondanza di nutrimento diventano sterili i mandorli; e della loro sterilità e degli altri sono infinite le cagioni, le quali tutte è cosa difficile anzi impossibile a raccontare, essendo la minima parte delle cose che noi sappiamo a rispetto di quelle che noi non sappiamo. Avviene ancora agli arbori che inopinatamente alle sprovviste et innanzi tempo, cioè avanti ch' egli maturino, caschino loro i frutti, come nel parto delle donne che da principio sono facili a sconciarsi, di poi nei sette mesi che è presso al parto sta appiccato forte, et in somma quando è il parto maturo, fuori esce presto. Cosí ai frutti da prima ogni po' di scossa di vento o alterazione d' aere gli scom-

muove, e di là dal mezzo tempo stanno attaccati forte, all' ultimo vengono maturi in terra da per loro agevolmente. Piú a buon' ora o tardi altri perdono il frutto, come i mandorli, il pero e 'l melo, e piú difficilmente di tutti il fico e la palma; il che talora avviene per causa di qualche intracchiuso umore come nel fico, o che con debol picciuolo stanno pendenti. Ma le piante che tardi fan frutto sono di secca et asciutta natura, e piú tardi e lentamente intumidiscono, ma piú poi prendono piede in su l' arbore; ma quelle che sono sbattute dai venti, massime che sieno con pesanti frutti, sono facili a cadere avanti che si maturino; il che avviene piuttosto per i venti australi che per gli aquilonari, i quali se sieno spessi e gagliardi fan piú danno; gli aiuti fanno assai, ma piú l' istessa natura degli arbori, perché i primaticci piú tosto de' tardii vengono a terra. Si putrefanno ancora e marciscono sopra l' arbore i frutti, sí come diventano bacati avanti che sieno fatti maturi, il che accade dall' offesa dei cieli, et anco talora dalla complessione dell' arbore infermo.

Racconte le malattie degli arbori, merita 'l pregio dell' opera dar loro i rimedi, tra i quali è piú d' ogni altro presentaneo e giovevole la morchia, avendo loro d' inverno scalzate le radici e sovrappostavela con debita discrezione, prima con altrettanta acqua stemperata, se vi saranno vermini o altri animaletti che faccino danno; agli ulivi, come si dirà, è di notabile operazione; e similmente mesticata senza sale fa gran beneficio ai susini, meli granati, peri

e meli che fossero infermi, posta alle lor radici. Gioverassi ancora loro con la cenere del forno, massime di sermenti, con l'orina del bestiame vaccino intrisa di pari, e con l'acqua e con l'umana orina vecchia e di pecora adacquatala; e sarà piú utile quella piú stantía alle tenere piante et alle viti et a tutte le sorte pomi, accrescendo loro sapore e bontà et eccitandogli a maggior copia, e massime le viti. E perché i frutti venghino piú presto, è chi appruova che facendo inzuppare la tagliatura delle radici mozze in cima e le barbicole con l'orina vecchia mesticata con l'aceto, rivolgendo e ricoprendo di loto, con spesse volte zapparvi, giovisi grandemente loro; e lo spargere alle radici degli arbori scalzati della feccia del vino, adacquando, gli recría. Fa lor buono seminare attorno dei lupini, e la sua decozione è utile ai pomi. Altri gli tagliano le piccole barbette come capelli superflue, o veramente cacciano un conio di salcio fra le loro radici scalzate; et a tutti gli arbori fruttiferi che mettono e non allegano e cascano loro i frutti, giova fender loro la radice principale fittagnola o le piú grosse aderenti, e cacciarvi [fra] loro una pietra o un conio di sorbo. Saranno copiosi di frutti, ponendo loro attorno al pié, sí che non lo tocchi, sterco di colombi stagionato. Acquisteranno ancora assai e se ne rifaranno, appoggiando loro al tronco dei covoni di grano che li cinghino intorno, e il dar loro a pié paglia trita di fava e di tutte le sorte legumi. Si manterranno sani, se, scoperte loro le radici di novembre o febbraio, gli si darà quivi et al

tronco orina vecchia d'ogni sorte, con saziargli poi ancora d'acqua al tempo caldo. Nè gli noieranno i vermini, se si caccierà sopra le lor barbe scoperte, con poi ricuoprirle, sterco porcino stemperato con il liquor della vite; e rifaranno la cera et il cattivo aspetto delle foglie gialle o rossigne, ponendo alle lor radici scavate in quantità della terra polverosa buona raccolta dalle strade e serbata a questo effetto d'inverno. E se non terranno le foglie o i fiori, scalzinsi le lor barbe e quivi si cacci otto o dieci fascetti di favuli macerati nell'acqua, se siano grandi assai, se piccoli, meno. Se i frutti gli inverminassero, caccisi in un pertuso fatto lor con succhiello sopra il ceppo delle radici un subbio di quercia che v'entri per forza, e quelli che non rattengono i frutti, o che se gli guastano, e marciscono avanti che e' maturino, si medicheranno con il fare un buco alto da terra un braccio nel tronco con un succhiello grosso un dito, che passi dentro sino al mezzo, commettendovi poi dentro ben serrata una cavicchia di qualunque legno secco, rammarginando il foro di fuori con cera cruda, sí che non vi penetri umore; et il legare attorno al tronco dell'arbore un covone di loglio mezzo maturo sbarbato, appresso quello, gli migliorerà il frutto. Servirà al medesimo difetto l'avergli bene scalzate le radici, e bucatele, cacciarvi dentro un subbio di corniolo, ricoprendo tutto con terra; e se si leghi la pietra aquilina al piú alto ramo in vetta, ratterrà i frutti; che, legata al pié, cascheranno. E se alcuni arbori si cognosceranno di patire per il troppo gran secco e

caldo, s' aiutino con l' adacquargli in su la mezzanotte piú che ad altra ora, ché la terra è raffreddata e non bolle; né mai a mezzodí, che scotta. A quelli che fruttano de' duoi anni l' uno si sovverrà co 'l potargli e scemar loro il peso incomportabile dei rami per fare ire la sustanza nei frutti; et agli sterili riparerà il cacciar loro, come s' è detto, dei sassi nelle radici, avendole sfesse. [A] quelli che le abbino messe grandi nella superficie della terra a galla, fatta una grandissima buca, vi si facci calar dentro tutto l'arbore, et affondatovisi, si riempia di terra il tutto; ma meglio è, quando l'arbore è giovine, tagliargli tutte quelle che sono in sommo e mantenergli quelle di sotto. Agli sterili gioverà ancora tagliar via tutto 'l vecchio rognoso e storto, e rifruttificheranno. Alle tele d' aragni che si avviluppano tra le frondi conviene rimediare con guastarle con le mani, et affinché non le rifaccino, ammazzare gli aragni. Quando o per venti o per salirvi su si scoscendono i rami, rannestinsi insieme retti da pali e legati forte insieme con buon legame di buccie, vitalba o fune, che presto rammargineranno, facendolo subito. Se per salirvi su molle o fangoso con i piedi sia guasta la corteccia e si cominci a viziare il legno, impiastrisi di loto impagliato, distendendovelo su grossamente; e se non vi sia ancora altra magagna che per questo screpolato, e massime ai fichi, cuoprasi la scorza con argilla stemperata con acqua dolce di torbida fossa, rasciugata che si sia quivi prima con un panno lino. Al pome granato infermo si soccorre con mettergli

a pié delle radici scalzate cenere assai; et al cotogno che stia male gli è in aiuto posta al modo medesimo la calcina viva, mesticata con creta o ragia, della pece liquida stemperata, distendendola sottilmente per il suo tronco. Se sia il giuggiolo di cattivo essere, se gli strofini il gambo con una streglia di ferro, o se gli infonda spesso alle radici della bovina schietta. Rinvigorirà e farà tornar lieta la pianta dell'ulivo maninconosa e scolorita, la sua medesima cenere postagli al piede; e tanto farà il letame gagliardo e stagionato. Se 'l ciriegio imputridisca, facciasegli un foro a pié del tronco sopra le radici, per il quale possi sfogare il cattivo umore che gli fa danno.

Ai nocimenti che sopravvengono dal cielo a fatica si puó sovvenire con l'arte umana; e vagliono in questo le devote preci porte con pura mente alla Divina Maestà, con le ordinate rogazioni della SS.ma Chiesa: in questo s'ha ad avere sicura e certa fede. Con tutto ció contro alle brinate e contro alle nebbie fa assai aver disposti per la possessione certi monticelli di stipa o sarmenti, che tosto che elle apparischino, si possino incendere, perché co 'l fumo si manda via cosí fatta infezione. Le bovine ancora et i letami secchi per le vigne, le quali si possino accendere, tosto si rimedieranno, ardendole contro alle brinate. Il persico si aggiova con cacciargli dello sterco attorno e della feccia del vino mescolata con acqua, ma meglio è bollirvele dentro; et al mandorlo farà effetto, prima che e' fiorischino, scoprirgli le barbe e cacciando sopra minutissime pietre me-

scolate con arena; ma cominciando poi a muovere, si levano via. I Greci scrivono assicurarsi gli arbori da ogni nocimento, e porger poi frutti copiosissimamente, se si stropicci loro il tronco con l'erba chiamata *polypremmos*, creduto per il maggior semprevivo, nel quale sugo macerate tutte le semente non patiranno di vermini o altri animaletti. Altri strofinano le radici degli arbori co 'l fiele di bue e credono fargli per sempre sani. Contro al gelicidio resiste lo sterco che sia ben caldo e contro al freddo giova coprirgli con covoni di paglia intessuti insieme, o sagginali o altro a coperta grossa; e ciò si dee massime fare alle tenere piante, massime di agrumi, nei paesi freddi. Contro all'uredine abbrucinsi dei monti di sterpi e di paglia, dell'erbe sbarbate, e dei sermenti, quando sta per venire. Contro ai caldi della Canicola et assiderazione gioverà assai adacquare gli arbori di notte; e Palladio vuole che si circondi il tronco del ciriegio con l'erba sinfoniaca, detta giusquiamo. I Greci pigliano di tre fonti un boccale per una, e dopo ito sotto 'l sole le spargono alle loro radici. Altri gli pongono incontra de' parasoli detti ombrelle, o gli fanno ombra o gli ammontano attorno della terra. Giova ancora, scrivono, attaccarvi la scorza d'un velenoso serpente. Contro ai bruchi vale assai il succhio dell'assenzio e facendo lor sotto fumo co 'l zolfo vivo o con la taffetica o co 'l bitume o co 'l galbano si scaccieranno, e con le reste degli agli che vi si abbrucino. Altri dicono che si mescolino i semi con filiggine et acqua.

Democrito lasciò scritto che se una donna mestruata discinta e scalza e con la chioma sparsa darà una volta per il verziere o orto, cascheranno i bruchi, i quali quando si dubita che abbino a dar noia ai peri, ai meli, e massime granati, gli farà continuamente morire l'avere prima che e' si piantino, e si puó di poi ancora, strofinate le radici con fiele di toro. Molti pigliano il capo della squilla e tra i lupini per piú dí la macerano nell'acqua, et intintavi una spugna spruzzano le piaghe dei vermi e dei bruchi, e dove faccino danno; e se cosí si durerà per qualche anno di strofinargli il tronco et ugnerlo, non si corromperà. Alcuni vi mescolano cenere fatta di morchia et orina di bue et una terza parte d'aceto o calcina viva o acqua di cocitura di lupini; altri bitume o olio di vermini, nei loro pertusi colato; altri semplice morchia e vecchia orina; certi sterco di porco o di cane dilavato con l'umana orina o d'asino, e lo cacciano alle radici scalzate. Democrito stropicciava lor le barbe con la rubrica lemnia, stemperata e battuta con acqua; altri con lupini tritati nell'olio. Ancora è da scavare e stuzzicar bene la corteccia con un chiodo di bronzo, sí che quel verme s'arrivi con la punta, poi riturare il pertuso con la bovina. Ma se gli arbori sieno infestati da certi bachi rossi e pelosi, i quali sogliono perseguitare la midolla intrinsecamente, conviene di procurare di cavargli senza loro offesa et abbruciargli. Il melo dai vermini non sarà roso, né meno il pero, se attorno vi sia posta la squilla. Se i frutti dei fichi sieno guasti dalle tignuole,

nella medesima fossa dove è piantato l'arbore, fa di bisogno di sotterrare una mazza di lentischio ordinario, ponendovela con la punta all'ingiú capopié. I bruchi ancora s'estinguono con gran calore di fiamma fatta sotto l'arbore senza abbronzarlo, e presa una gran quantità di loro ([1]) et arsi, s'ammazzano tutti per forza di quell'odore. E del mese di gennaio alcuni diligentemente levano via tutte le tele dei bruchi dai rami dove hanno fatto nidio, cavandogliele con le mani o tagliando quelle vette dove le sono aggroviglíolate, e con un paio di cesoie accomodate in sur un'asta, serrandole a tagliare con una corda lunga quanto essa. Contro ai bruchi è ancora chi lega con un gambo di segala verde il pié dell'arbore nel solstizio dell'estate. I pipistrelli con un filo sospesi ai rami degli arbori e le locuste fanno andar via le culici dagli arbori, et i granchi penzoloni le tirano a sé tutte. Tengono i Greci che un aglio attaccato ai rami gli liberi dagli uccelli; e strofinando il pennato che gli pota con esso, farà il medesimo; e se in su 'l granato ([2]) o una cucuzza s'appenderà o una rapa che non abbi mandato fuori umore che sia. Torna a dire Democrito che [se] e' si cacci in un vaso di terra cotta pieno d'acqua dolce o salata dieci o dodici granchi, e messovi il coperchio lasciativegli stare altrettanti dí, si bagni con essa qualsisia parte d'arbore, non

---

([1]) *di loto,* errore della stampa.

([2]) *farà il medesimo che se in sul gambo,* erroneamente la stampa.

sarà tocca da nocenti animaletti, durando a cosí fare otto dí, con avvertimento che in quel mezzo tempo niuno velenoso animale ne spicchi foglia; e se occorresse, lavisivi subito con bovina stemperata con acqua, ché cosí si medica il veleno di quel morso. Altri distendono della calcina stemperata intorno al gambo. Con lo sterco di porco e di colombo stemperato con acqua si medicano tutte le piaghe degli arbori. Nei luoghi umidi suole essere il fico di sapore ottuso; avendogli tagliate intorno le radici, gli gioverà mettere della cenere. Il pome granato si corregge dall' acido sapore che e' facci nei pomi o men dolce con scalzargli le barbe e bagnarvi con sterco di bue mescolato con l' umano e stemperato, e con la vecchia orina; ció dà fertilità e fa essere piú vinoso il granato, et il quarto anno dolce e pieno; et è chi perció gli infonde alle radici sterco caprino disfatto con orina vecchia d' uomo, messovi feccia di vecchio vino. Altri disfanno con questo un po' di lasero cirenaico, con esso bagnando le piú alte cime degli arbori; molti cacciano sotto alle radici dell' arbore dell' aliga marina, alla quale si mescoli sterco asinino o di porco; et alle vigne che patiscono mettono degli avanzi di canapa che tien sollo il terreno e fa lor bene. E molti, scalzate [le] radici rasente al principio del tronco, vi forano cacciandovi dentro un chiodo di ferro; et al cedro si fora da una parte a traverso all' insú, non passando dall' altra parte nel piú basso d' esso; da questo scorre l' umore sino che i pomi sieno fatti; e poi riempiono il pertuso di loto, e con questo

tengono che s' addolcisca il mezzo del pomo. E Teofrasto ha opinione che scalzato il mandorlo amaro attorno alle radici tre o quattro diti, vi si facci un foro a scolare la pituita, [e] diventi dolce; o se nel mezzo del tronco bucato vi si cacci un conio strofinato di mele, o spargendovi attorno sterco porcino, o, se avanti fioriscino, vi si bagni con acqua calda. Agli olmi si cava un succhio forandogli sopra terra sin alla midolla, e ció in vecchiaia; e cosí si fa a tutti, se abbondino di superfluo umore. All' ulivo che non facci ulive vuole Catone che si scalzi bene e vi si ponghino attorno degli strami di legumi, aliga o argilla mesticata con bovina; e secondo che gli arbori sieno grandi, ve ne mettano. Fertilissimi si rendono i fichi, se s' infonda alle loro radici rubrica con letame e morchia disfatta, quando cominciano a mettere le foglie. Svettando ancora le cime e massime la principale quando muovono, acquisteranno per il medesimo. Strofinando il tronco del melagrano col succhio del ....., mescolato con quello di porcellana, lo farà copioso, e secondo Dioscoride, legata loro addosso la pietra selenite. A caso avvenne, credo io, in Ceppina di Lunigiana quello che per regola [Dioscoride] lasció scritto dovere avvenire a tutti gli arbori, a un melo boccaprete infruttuoso; e questo si è che essendovi arrivato uno a sorte che grandemente pregó un altro che lo volea tagliare che non lo tagliasse, et a sua persuasione se ne astenne, facendo per lui sicurtà che ne farebbe da quivi innanzi, essendo prima stato sterile; e cosí fu. Tanto pone Zoroastro

per regola, dicendo che se alcuno tiratosi su i panni e raccolti, con i capelli annodati et avvolti, e presa l'accetta con stizza sdegnato vada alla volta dell'arbore infecondo, facendo vista con minacciare di volerlo tagliare, e che se gli facci alcuno incontro e l'abbi indotto piangendo che gli perdoni, promettendo per lui che se non lo tagli darà frutto abbondante per l'anno a venire, ne farà, quasi avendo dubitato di non perire. Ma se son vecchi quelli che sieno sterili, divecchinsi, e se giovini gli sterili si scapezzino; e se sieno fichi, taglinsi da piede a rinnovare; e giova l'alletamargli e scalzargli intorno. Palladio vuole che 'l moro pertusato di quá e di lá, e cacciatovi dentro due subbi di terebinto e lentisco, con questa quasi congiunzione non pur lui, ma tutti gli arbori si faccino copiosi di frutti. Tutti questi sopraddetti esperimenti, talora pruovati e non riusciti, ho io per pannicelli caldi, approvando per ottimo rimedio a ritornare in fecondità lo sterile degli arbori l'annestargli a corona sui rami, rinnovandogli tutti se sieno grandi, e sendo piccoli, nel tronco; et è maggior cosa mutare un arbore salvatico in domestico, che questo megliorare.

Quando certi animaletti come pulici incartoccieranno le foglie, massime nei ciriegi, scalzato l'arbore appresso al tronco e postavi molta cenere, ricoprendo di terra, si spegneranno. All'assedio delle formiche si ripara con porre al tronco dell'arbore un vaso di terra cotta di due pezzi, ricongiugnendolo insieme, tenendovelo pieno d'acqua che le non vi possino pas-

sare; et un cerchio di calcina viva attorniato all' arbore farà il medesimo, o cenere crivellata ammontonata al tronco, o pania, impiastrandone corde che lo circondino; e se il nidio loro averà origine in terra, caccivisi dentro zolfo o origano pesto o acqua bollita; e se sia nell' arbore, intronisi forte, o vi si cacci fuoco di paglia; et all' arbore non saliranno, turando loro il valico con una corda che lo rigiri, di lana intinta nell' olio; e tanto farà un cerchio di bovina fattogli attorno; l' uova si guastino in quelli pertusi con un cannello, spruzzandovi acqua di porcellana mescolata con aceto; e tutto si dee fare al principio dell' inverno, avanti che scappino fuori alla primavera. Pascono le formiche le frondi, fiori e frutti, e tanto piú, quanto gli truovino piú dolci. Ripara ancora a questo un cerchio d' origano, che fasci l' arbore intorno, o ellera; farà il medesimo il zolfo e la pece liquida, l' asfalto e la morchia, e 'l succhio cirenaico disfatto nell' aceto. E s' intende con questi medicamenti l' operazione di distendere, cuoprendo per quasi tutto 'l tronco. Plinio, sí come sopra le felce si ragunano le mosche, fa menzione d' un pesce che tutte sopra ve le ammazza, attaccandolo sospeso sopra l' arbore arso o affocato; il pesce detto Coracino. Palladio [scrive che] l' odore di molte formiche arse fa fuggire le altre, sollevando la fiamma in aere. Dice Alberto Magno che un cuor di civetta seppellito nelle stanze delle formiche le farà tutte uscir fuori. Si sovviene al cascar de' fiori del mélagrano con fasciare il gambo con un cintolo di piombo, o infon-

dere morchia et aliga alle lor radici. Gioverà 'l porlo ancora ai peri che lascino cadere le lor frutte, e poi medicati, levandolo. Il verbasco legato in su 'l noce non lascia cadere i suoi frutti o perdere. Spesse volte ancora gli arbori, o per essere in terra sassosa crudele ghiaiosa, o arena scriva e secca, fanno i frutti ronchiosi che tosto si marciscono e s' aprono, o sono dentro sodi, per inopia della nutrizione; conviene soccorrere con l' adacquare, scalzargli spesso e riempiervi con buona terra attorno. Lo storcere il piccollo [1] ai pomi granati, quando son presso che maturi, [farà che] non s' apriranno piú oltre; et infradiciandosi le persiche o diventando ronchiose, recidasi la corteccia alla piú bassa parte del tronco, e quando ne sia scolato un certo che di putrido umore, si rituri la buca, avendo impiastrata la ferita con l' argilla o loto impagliato, e dandogli per tre dí tre boccali di latte di capra quando è in fiore, e cosí il pesco produrrà i frutti di gran lunga maggiori. Il sale e la cenere e la ruta si sparga alle radici del fico, perché non gli si infradicino le barbe. I Greci vogliono che per questo affare si tocchino le vette dei meli co 'l fiele del ramarro. Al noce vizioso di frutto duro, per cavargli il cattivo umore, avendolo scalzato con tagliargli tutte le sommità delle radici e pertusata la principale, [conviene] ficcarvi dentro un randello di bossolo, o una grossa caviglia di ferro. I peri che fan le pere dure e sassose si correg-

(1) *piuolo,* errore della stampa.

gono co 'l piantargli in terreno delicato e gentile; alcuni dalle estreme barbe gli levano la terra, cavandone tutte le pietruzze, e vi riempiono di terra cernuta co 'l crivello. Infondendo agli arbori per tre dí continui feccia fresca di vino quando sono in fiore, non patiranno. È opera di amorevole agricoltore scaricare gli arbori aggravati di troppo frutto, lasciando i piú grossi, vegnenti e belli; e non si curando di guastar l'arbore che duri poco conducendogli tutti, puntellinsi con diligenza i rami, che per i venti non si possino scoscendere, e gli maturerà tutti, ma gli si scemerà di vita assai, e di quelli [dopo] due anni pochi o niuni ne genererà. Con tutte le sopraddette cose di medicine e rimedii, gioverà agli arbori, per mantenergli sani e che fruttifichino, primamente ad avergli piantati in luoghi che si dichino loro secondo le sorte d'essi, di poi ben custodirgli co 'l tenergli da principio palati, gastigargli continuamente co 'l pennato, levando loro i rami superflui, e facendo che le lor radici avanzino sempre a doppio di numero i rami; dar loro da rodere quando n' hanno bisogno, tagliar tutti i seccumi che hanno addosso, spuntare ai piú, e massime ai peschi, attorno attorno le cime delle lor vette, vezzeggiargli, accarezzargli, con rivedergli con l'occhio diligentemente e spesso.

E tutto quello spazio di luogo del miglior della possessione, che si sarà destinato al postime degli arbori fruttiferi, o gli sia data forma d' uovo, o di rotonda palla o ottangolare o quadra o triangolare, o d'altra maniera che sia

occorsa per accomodarsi al sito che si truovi, o che sia piaciuto e dilettato di ordinare, si procuri che stagionato di lavoro e ben lavorato sia, o avvenghi che sia in monte o in piano o in costa o in colle o in valle non chiusa, cupa et ombrosa, di luogo non umido, non affogato, né suggetto a acque ferme. Il bene lavorato e buon lavoro (lo stagionato, s'intende, fatto ai tempi e lasciato stare a incuocere il debito spazio d'indugio che se li conviene) ha a farsi in stagione asciutta et asciutto terreno, divegliendolo, in monte o che ne partecipi, tre braccia, et in pianura due e mezzo. E quando si fa con mandar giú le motte delle fosse incavate sotto a franare, s'avvertisca che elle sieno disfatte e sfarinate tutte, perché quei mozzi impedirebbero il barbare, e saría come se avessero a penetrare le radici nel duro. E se vi sia pericolo d'umidità o acquitrini, che possi dar noia al lor crescere e radicare, mettasi in ogni fondo di fossa che [si] fa per altezza d'un palmo sassi grossi e piccoli alla rinfusa. Saranno ancora buoni a questo i calcinacci e tutti i pezzami di mattoni e frammenti di muraglie; e se s'acconcino a uso di fogna, che possi avere per il calo l'esito suo, sarà tanto meglio. Arrivi il lavoro del divelto ancora ai viali e strade che s'hanno a fare, cioè divegliendo ancora queste, non essendo cosa piú utile alle radici delle piante che trovare smosso e libero il terreno sotto da potere per tutto spaziare. Deesi adunque diverre tutto lo spazio, e poi disegnare i viali sopra 'l divelto, che cosí si potrà in un tempo piantare gli arbori,

le spalliere e la macchia, tutto su 'l divelto; il quale sia lavorato per tutto et affondo, non sotterrando mai zolle e minuzzando il terreno per tutto, o sia vanga o zappa o beccastrino o pala, che cosí s'appiccherà meglio ogni cosa, et ancora le spalliere che hanno a vestire i muri per dar loro vista e grazia, che però hanno a essere messe accosto; e quelle che hanno a fare sponda e parapetto ai viali, e come siepe unita di quá e di lá et attorno, non vi essendo muro, la viva macchia; che tutto s'appiccherà e proverà meglio in su 'l divelto. E chi non ha modo di cosí fatto lavoro, facci almeno le fosse aperte, grandi, spaziose e larghe che traversino tutto lo spazio, e per il traverso della calata, non per il diritto, a causa che si rattenghi il terreno, e con fognarle sotto con buon sassi, volti allo scolo e calata del terreno. E quando non vi sia altro modo, faccinvisi dei pozzi smaltitoi che vadano bene in fondo, non volendo acqua; et essendovi acqua, lavorando e scavando si ritruovi, perché quell'acqua delle fosse e del luogo tutta si smaltirà per quelle vene dell'acqua naturale e viva; faccinsi nel piú basso luogo che sia nello spazio, e siano murati a secco con sassi grossi. E se sia luogo pendente si potrà andar piú sotto co 'l lavoro dai lati piú alti, e verso il basso meno, con fare le fosse che vadino a trovare quel pozzo, e cosí se ne cavi tutta l'umidità. E se fosse anco in luogo basso e cupo che covi e vi stagni l'acqua, faccinvisi chiaviche murate a calcina, o fogne sopra ricoperte di terra alta, che reggendo con la sua volticciuola non

guasterà il terreno, cavando di sotto l'acqua che vi concorra ad avere esito e sfogatoio nel piú basso lato. Ma se ella sia una terra risolubile e buona, come quella di campagna, che non è veramente nera, ma resolubile e grassa, che spesso arata si sfarina e spolverizza, sfacendosi per i freddi, che facilmente ricevendo la pioggia l'ammette in fondo, mandandola alle radici delle piante e smaltendola, tenera, delicata, facile et agevole a lavorare, non occorrerà tanta diligenza di chiaviche o fogne o pozzi neri; come se sia interamente nera e grassa e piú densa, che non penetri l'acqua dentro cosí a basso; e meno anco bisogna, se sia terra nera e comodamente grassa, che sopporti il freddo e la pioggia; e se s'abbi a fare con terra che non sia piú stata lavorata, rozza e cruda, o dove s'abbi a tagliare e sbarbare una vecchia selva, che il segnale della sua bontà si rimostri per la bellezza dei salvatichi arbori fitti e fondi, spine e pruni, converrà che sia ben fognata, comprendendosi da quello la sua grassezza et umidità, alla quale correggere farà bene mettere in fondo del divelto molti pezzami e calcinacci e sassi. E ció s'usi in tutti i luoghi concavi e che pendino, né si rilievino, e che sono umidicci, non facendo mai in cosí fatti sorte alcuna di frutti o pochi.

Et il trovare uno spazio che vi fosse tutte le sorte di terre insieme per poter piantarvi d'ogni razza arbori secondo la qualità d'essa che egli desidera, è, piuttosto che difficile, impossibile; e converría abbracciare non un

paese, ma assai provincie intere. Bisogna aiutarsi con l'arte e sanificare, difendendolo dall'acque, il terreno grasso e buono e fondato, et accomodarlo che s'affacci a ogni arbore; nel quale traportati, se non tutti, almeno i piú arbori fruttiferi, vi faranno. E volendo assegnare a ciascheduno il sito e terreno che se gli viene et ama, è di necessità avere spaziosissimo circuito di possessione, nel quale si possi a ciascheduna sorte appartatamente in diversi luoghi d'essa, eleggendo la conformità del suo essere, destinare il lato che e' [si] richiede, o in diversi luoghi d'essa piantare spartatamente, secondo che vi si truovi dirsi [1] il sito per ciascheduno appropriato, o vero riducendo e correggendo il luogo, secondo che si cognosce la proprietà dell'arbore che vi s'ha a piantare; e cosí alla rinfusa, mescolando le spezie, piantargli di mano in mano nel miglior lato d'essa, cioè che sia delle sopraddette qualità, fuggendo sempre quegli spazii et aperture che sieno troppo dominati dai venti, che essendo fuor di misura variano le stagioni, facendo cadere i frutti e massime i primaticci, come in Avignone et in molte parti della ventosissima Sicilia e quasi in tutta Provenza. In quello di Genova e di Toscana si riceve danno da Circio, dove piantargli a rincontro è sciocchezza et a seconda [2] è provvidenza. Talora avviene per la morbidezza del cielo e del luogo, come nelle

(1) *diverso,* la stampa.

(2) *obbliquo* è scritto sopra *a seconda;* la stampa lo ha introdotto nel testo: *a seconda in obliquo.*

valli ombrose et acquose, e dovunque non possi punto o poco il vento, [che] gli arbori a buon'ora fioriscono e sopravvenendo poi freddo s' abbruciano et arrostiscono, non avendo modo da prevalersi del loro umore, impediti da quella fredda ombra et umidità; onde è che non possino condurre i frutti a bene. Adunque cerchisi d' avere buon vento al sito del giardino, sí che n' abbi mediocremente; perché cosí il troppo come il poco fa che non si possi riportar lode delle piantate de' frutti; dei quali perció, i tardíi massimamente, non tutti fanno bene nei lati scopertissimi, né tutti nei luoghi di vallette e coperti. Fugghisi l' intero predominio dell' Austro, perché i volti a dirittura a quello se n' andranno in fiori; tutti s' allegrano della Tramontana, se non [se] gli agrumi, che a ridosso gli vogliono stare. Et alle piante dei paesi caldi e che ricercano sole che scotti, apportano fermezza e stabilità ai suoi fiori et ai frutti, conducendogli a maturità, e come questi, quelli che sono in freddi luoghi et in magri ancora fanno il medesimo. È lodatissimo sito perció la pianura e spiaggia che sia verso la levata del sole e mezzodí, sí che subito levato 'l sole se gli scuopra addosso, e dall' Aquilone un poco per dirittura, e per fianco dall' Austro venghi battuto, che gli vadino via le brine della mattina e le nebbie, e che sendo in colle o in piano venghi difeso dal troppo freddo e dal troppo caldo, se non in altro modo, per via di muri, o d' alte siepi o ripari e ridossi di salvatichi arbori posti un po' lontani. Et in cosí esposti luoghi s' osservi di piantare gli arbori secondo

la banda che piú amano, lasciando gli ulivi in assegnato luogo, i quali vogliono il Favonio, e si godono dell'aere della marina senza vederla, e tutti verso lo scoperto del sole, come certa sorte di pomi e pere, come bergamotte e teste, che bramano il settentrione, perché piú ne possono godere. Sia adunque chiuso dalla parte di mezzodí et occidente per i cattivi venti di quei lati, et aperto a aquilo et oriente al contrario, tenendo a mente che ordinando il giardino in luogo non cosí grasso, ma pendente in magro, s'averanno i frutti migliori, piú saporiti e piú da bastare; et in quello a contrario.

Ma perché sono tanto varie le condizioni dei terreni o per la propria loro intrinseca natural qualità, o per l'alterazione dell'aere, del sito e del cielo, che alcuni vengono meglio, come s'è detto dei particolari, piú in un luogo che in un altro; et ancora certi, diligentemente posti e coltivati, o non allignano bene o presto mancano, et in alcun altro luogo senza cura e diligenza, anzi straccurati, profittano; e niun luogo in niuna parte è tanto ferace e fertile, che in un tempo da queste medesime bande conduca ottimamente a bene il grano, le biade, gli erbaggi, le viti e gli arbori fruttiferi, ricercando talora ciascheduno di questi la sua non solo particolar terra, ma provincia; sí che né anco per comando di Ciro, come si disse, poté Arpalo alleficare in Persia l'ellera che egli tanto bramava d'avervi; onde merita 'l pregio dell'opera di ricercare e diligentemente investigare quel sito di luogo dove possino fare le piú. E questo sarà in una posizione di regione

temperata che di terreno e di tutto avendo in sé la mediocrità, sia atta a poter ricevere piú quantità e diversità di arbori di qual si sia altra. Sia il sito lontano sempre dai laghi e dal cattivo aere, vicino alla città et alla casa per piú facilità della cura loro, per la bellezza e sicurezza d'esse. E [se] non si possi avere uno spazio di sito capace d'assai, accomodisene uno piccolo appartato per l'uso della casa piú familiare e vicino, pieno dei piú pregiati arbori che si ritruovino; e l'altro, ove si possi piú lontano, si facci grande et agiato, piú all'aperto e piú universale, facendovegli compartire dentro da quelle parti che venghino meglio accomodati, e piú a ridosso e difesa dei venti maligni o cattivo aere delle selve; [con] spelonche, laghi fatti a mano, fonti in grotte adornati e con disegno ripieno abbondante di prati, vivai e boschetti dei piú pregiati arbori di verdura, come lauri, cerasi di Trabisonda, o, se lo comporti il paese, d'ogni sorte agrumi et altre delizie, con pergole, spalliere, cupole, padiglioni d'arbori, di olmi, mori e quercie, sulle piú importanti vedute formate in varii garbi col gastigo de' legnami che gli guidino a che foggia altrui vogli, non che altro d'un tempio, d'un edifizio, o piano a coprire a uso di pergola, e con capanne coperte di varie sorte d'arbori e passeggiate et anditi similmente coperti di tutte le sorte di questi, piegati di sopra in volta di mezzo cerchio, e finalmente un ordine di stanze rinvestite di verdura, ordinate in maniera, che nei piú bassi e concavi luoghi e freschi, per l'estate ombrosi,

rassembrino un gran palazzo e spazioso, quale si vede oggi in Roma nella Vigna Estense. Né vi manchino pilastri, colonne proporzionate fasciate d'ellera, muri di lentaggine, gelsomini e periploca rinvestiti, con le sue camere, sale, salotti, loggie e cucine tutte dalle bande, e di sopra rinvestite di varie sorte di verzure, che tutto si puó fare secondo il giudicio di coloro che di quest'arte, che gli antichi chiamavano Topiaria (formando ancora di bossolo e mortella di Spagna e rosmarini franzesi che sono obbedientissimi alle forbici, statue, figure, colossi, obelischi e simil fantasie), piú se n'intendino; e sopra tutto nella parte dei domestici arbori (perché nelle selve talora il mettergli a rinfusa e di diverse sorte fa piú bella vista, imitando la natura che si diletta sempre di variare) osservando di piantare per tutto con modo di misura proporzionata equidistante e con l'ordine sempre quincunciale, il che darà mostra di bella vista, e gioverà alla sanità e variazione degli arbori, bonificamento delle frutte e maturamento loro. Perciocché il sole e la luna grandemente si cognosce che dien loro, come niun danno, [cosí] vivace incremento e durabile mantenimento, e massime a quelli [arbori] che hanno le foglie e le messe piú verdi, che è il color della luna naturale; e quelli sono umidi come lei; e possin meglio fra essi penetrare et effettuare le potenze delle lor virtú. Adunque si ponghino con uno spartimento proporzionato al sito, che si dica per ogni verso, sempre a dirittura verso Favonio; spartiscasi in piú quadri, o sí veramente, com-

pensato tutto, in un quadro grande; e dai quattro angoli di questo quadro grande si tiri da un angolo all' altro una linea retta, e di poi per traverso dalla metà del quadro un' altra all' altra metà, che verrà a fare un altro quadro nel corpo del quadro grande, e queste linee faccino i viali larghi secondo la grandezza del luogo; avvertendo che nel mezzo, cioè nel centro, non arrivino le linee, ma lascino un debito spazio a proporzione del quadro grande che serva per potersi poi ornare o coprir di verzura o lasciare a prato e verdura; e sarà questo un vago e vistoso scompartimento et allegro. Ora questi quadri, o sghembi triangolari che si sieno, s' empino tutti di variate sorte d' arbori fruttiferi, ponendogli co 'l medesimo ordine quincunce, accomodando in modo che se bene sieno divisi i quadri o triangoli, tutto insieme poi sia a quell' ordine corrispondente; o veramente, variate le sorte, seguiti l' ordine degli spazii. Ma meglio è che i quadri abbino gli arbori posti dentro tutti d' una sorte, con ugual distanza l' uno dall' altro, ricignendoli di spalliere tutti, o d' una o di piú sorte verdure, secondo che piú piaccia, osservando nei luoghi piú ventosi di piantargli piú fitti, e cosí per contrario, variando le distanze l' uno dall' altro arbore secondo la natura del paese, della posizion del luogo e qualità del sito e differenza delle sorte degli arbori, sí come di sopra, quando si parlò in generale del piantar degli arbori, s' è trattato. Perciocché alcuni sono che nascon piú grossi e piú lunghi, che piú s' allargano con le radici e le cacciano in fondo, ai

quali è di mestiero ordinare gli spazii piú radi, come ai noci, ciriegi, peri, castagni e mandorli e meli. E tutti i salvatichi e quelli che son piú piccoli e non hanno sí larghe radici né sí a dentro, si contenteranno di assai piú breve lato, come allori, cornioli, sanguini e corbezzoli; e dei domestichi i peschi, susini, melagrani, albercocchi, mortelle e simili. Per il che sarà meglio farne quadri da per sé l' uno dall' altro, in quincunce, delle sorte degli arbori che piú si bramano e piú vi si dicono, e massime, come si disse di sopra, e' non bisogna porre il noce appresso al pesco, e co 'l nespolo i castagni, et il cotogno e 'l ciriegio; e cosí degli altri non mescolare i grandi con i piccoli, affinché il piú debole non sia conquiso dal piú potente; e certi un po' piú grandetti non vengono innanzi né si rilievano, che hanno in odio gli altri, e talora fastidiscono l' indole di lor medesimi, restandone offesi, sí che ricercano piú spazio di quello che elli occupano col corpo loro; perché il noce fa danno co 'l suo grondare di foglie a sé et ai vicini noci della sua razza propria; cosí fa il pero cotogno; perció sieno posti radi, e, come si disse, osservisi ancora l' ombra di ciaschedun arbore, perché ne sono alcuni piccoli che sono di sorte di grandi arbori, che perché mandano in tondo i lor rami, come i peri et i pomi, [sono] noiosi ai ciriegi et ai lauri, che fanno i rami fuor di quest' ordine. Alcuni sono che amano non l' ombra dei luoghi, ma della sua razza o di altri arbori; altri per contrario, come il moro, il quale dall' ombra dei suoi non vuole essere

soffocato o coperto; alcuni vogliono essere piú spessi e toccarsi, come i persichi, per difensarsi dal caldo del sole. Ancora, secondo la natura dei paesi e dei siti, conviene o piú larghi o piú stretti, bassi, alti, piani o piegati o pendenti disporgli, tenendo a mente che nei terreni gagliardi e sustanziosi si puó seminare senza lor danno e grano e biade; ma negli altri, prati, con lavorargli attorno due volte l' anno, all' ottobre et a maggio. Et i salvatichi arbori si piantino in corona da lontano a ridosso dei domestichi, o sí vero in un mucchio dalla banda dei venti nocivi. Gli antichi Romani agricoltori accostumavano fra gli arbori porre le viti, spartate sole per non tenere il terreno ozioso tanto tempo, avendolo ridotto con il governo e buon lavoro atto a produrre ogni cosa, non si noiando le piante per qualche anno postevi né con l' ombra, né con le barbe, né meno con queste sfruttando molto il terreno, o in qualunque modo impedendo quello che vi si semina dentro; non lo facevano già di poi che le piante fossero di già cresciute. Si guardavano anco di mettervi cose che avessero a recar nocimento a quel primo fine; imperció tutte quelle erbe che si possono mantenere senz' acqua vi si possono seminare e piantare, come sono carote, pastinache, radicchi, cavoli, radici, sassefiche, maceroni, finocchi, carciofi, asparagi, bietole rosse. Vi si possono anco seminare anici, prezzemoli, lattuga, agretti et acetosa, tenendosi con tutto ció in cerchio discosto dai pedali delle piante tre braccia e mezzo e piú; e da principio si lasci loro tanto

di spazio libero in terra, quanto aprono con i rami. Nelle viti non dee farsi, ché sono troppo fonde e vengono piú presto. Ben si puó fra gli arbori, quando gli arbusti sieno bene all'aperto e piantati radi, e che sendo di cerro, quercia, pioppi, aborniell, olmi, frassini, cornioli, alberi e vetrici, si tenghino tuttavia come si fa agli sparsi per la campagna, e nelle selve modolate per bestiami.

Osservisi ancora di non piantare varie sorte d'arbori tutte in un luogo, e similmente di non mesticare le piante salvatiche con le domestiche, perché è cosa disdicevole a mescolare gli olmi con i frassini, i pioppi et i castagni nell'uliveto, né i salci e le canne fra le mortelle e ciriegi, che sono fra loro in tutto differenti e contrari. Sono alcuni che intorno ai circuiti delle loro possessioni per quanto girano, sugli orlicci dei confini piantano pini, cipressi, abeti et alberi, sí come, per contrassegnare l'apparita delle case, delle volte circondano i prati che gli sono innanzi o piantano nel mezzo di essi delle sopraddette sorte di salvatichi. Io amerei cosí le possessioni come le case e lor praterie recinte d'abeti o di platani, di quelli in monte, di questi in piano, et anco gli farei porre vicini l'uno all'altro, cosí nei prati come attorno alle possessioni; ma a queste tanto lontani dal coltivato, che non potesser nuocere ai semi. E se si affacci il terreno e si vogli l'utile, ricingasi di mandorli o mori, se 'l paese gli comporti. Sarà ancor meglio, piú lodevole e piú aggraziata cosa far selve appartate dai giardini o verzieri dei sopraddetti arbori sal-

vatichi, o veramente, se siano grandi, dentro al giardino da una cantonata in un lato [avere] quercie o cerri o alberi per fare un pollaio da colombi grossi, se vi sieno soliti stanziare, accomodando in modo che non noino i domestichi frutti, anzi gli riparino e difendino dai noiosi venti; il che facilmente si otterrà piantandogli nelle teste o dai lati a rincontro di quelli. Alcuni gli hanno voluti nel mezzo dei giardini o prati, sí che di questi s'entri nelle selve e boschi salvatichi, e di quelli si vadi al domestico, avendovi dentro fabbricata la casa. Ma dove 'l fiume sia, o renaio, sta bene piantare alberi, pioppi, gattici, olmi, ontani, vetrici, salci e simili, e massime che di questi si cava pascolo per il bestiame; e nelle istesse siepi inframmessi si possono piantare di questi simili e dei sambuchi; e di questi piantandogli fitti, fare una macchia impenetrabile. I fichi ancora si possono piantare dai lati delle vigne per avere la loro ombra leggera e sparsa; ancora è fra le viti grata l'ombra dei peschi, né sfruttano la terra. Gli ontani, gli alberi, le vetrici, i salci, i saliconi et i gattici fortificano le ripe dei fiumi, mantengono gli argini e sono muri forti contro alle rovinose acque e torrenti; e quanto piú si piantano vicino all'acqua, piú fan riparo e si possono piantare piú fondi e se ne cavano piú legne, perché rimettono da pié cespugli e polloni come il frassino, e il lor seme che caschi nei renai nasce e cosí si puó seminarveli. E tutte queste salvatiche piante stanno bene dalla banda di tramontana, perché cosí poste manco nuocono con la loro ombra.

Per fare poi le strade coperte e gli andari chiusi e serrati, spalliere basse e alte, servono cosí le salvatiche come le domestiche piante, perché tutte [si adoprano] andando in sui modelli delle armadure e tirandovele sopra coi legnami, che sotto se gli hanno a fare di castagno; e soprattutto s' hanno a eleggere di quella sorte che stieno sempre verdi, e massime dove abbi ad occorrere di recrearsi sotto la estate et avere il fresco. Cosí le cupole o padiglioni e tabernacoli che li inframmezzano siano della medesima sorte; e non si curando di perpetua verdura per il verno, bramandola per l'estate, si possono ricoprire d'ogni e qualunque sorte di frutte domestiche e salvatichi arbori. Il cipresso, l'alloro, il bossolo e la mortella di Spagna e la lentaggine sono molto docili et obbedienti alle forbici. È un poco meno arrendevole il leccio e l'agrifoglio e la sfiocina [1], ma con la pazienza pigliano ancora questi come ogni altro la piega che altrui vuole e si arrendono a ogni guida. È sopra tutti pieghevolissimo il moro, consentendo per tutti i versi che si vogli; et appresso questo l'olmo.

Le spalliere alte accosto ai muri ci sono chi le ha fatte di nocciuoli e di viti, di rosmarini franzesi e di mortelle di Spagna, peri cotogni e meli granati; e per verdura continua lauri, ellera, agrifogli e cerasi di Trabisonda, aranci, limoni e merangoli, dove gli comporti il cielo, e cedri e tutti gli agrumi. Ma dove

[1] *spocina*, errore della stampa.

sia gran freddo l'ellera è buona per le alte e basse spalliere; e per queste fan bene gli spighi, le salvie, il rosmarino e tutte le mortelle e sorte d'agrumi, gli sfiocini, gli agrifogli et i corbezzoli. Queste spalliere basse s'hanno a fare per bellezza et anco per tenere che dai viali non si possi cosí in un tratto saltare nel verziere. Hanno a essere piantate in tre doppi per dar loro forma di muro, condensandole e tenendole condensate e ramacciute insieme, e massime di lauri; imperció ridotte poi uguali, co 'l filo tirate a sesto da ogni banda e di sopra piane o bistonde, mantenendole a terra col tagliare ove bisogni di quà e di là dalle viottole del giardino, secondo che e' durano, faranno bella vista e riparo. Di bossolo son come muri; questo amavano gli antichi, oggi si disama per causa del tristo suo tanfo, e s'ama la lentaggine e le mortelle; e quelle di Spagna minute e le larghe di Catalogna sono aggarbatissime, e piú di queste che delle altre durabili. Si disse del far la siepe agli arbori fruttiferi e di tutte le sorte chiudende, di salvatichi pruni; ma si possono fare ancora tra i domestici ([1]) di pruni salvatichi mescolando, e di peri cotogni, tutti tenendo a siepe, come di pomi granati e di rosai domestichi e dei salvatichi rossi incarnati che fan la rosa di cinque foglie, ottima a far aceto, come di quelle di Damasco e di quelle basse salvatiche e quelle bianche doppie. Il rovistico piantato fitto fa macchia buona e si puó col taglio ridurre

([1]) *tutte domestiche,* la stampa.

uguale, come di pruni bianchi e di roghi, che avvertendo di propagginargli solo co 'l far loro arco spesso in terra, si farà insuperabile; ma faccinsi tutte secondo il luogo e qualità di terreno; perciocché sendo umido, e potendovisi temer rio che corra da fiume, o qualunque avervi acqua d'intorno, facciasi un fosso da tutte le bande che stia tuttavia pieno e con le cateratte murate, accomodato in modo ch' egli abbi la calata da scorrere, e vi si potrà tenere tinche, persi e pesci di fiume o anguille; e piantinsi poi gli alberi su la ripa e in su l'orlo del fosso dalla banda di dentro in su lo scancío. Ma se vi si truovi acqua stagnante, della piovana, o che vi corra o nasca poco sotto di vena, faccinsi tanto piú larghi e profondi, sí che non si possin valicare; e sia tutta la terra che si cava gettata in foggia d'argine dalla banda di dentro in verso il giardino, sí che facci un altro bastione, il quale ha a essere rinvestito di sterpi che regghino la terra che la non rovini giú; e volendola erbosa, cavinsi certe piote quadre d'un prato, et attestata l'una con l'altra, si ricuopra tutta di quelle, o sí vero vi si semini sopra del seme di buon fieno. Per sterpi saran buoni i vimini et i rovistichi. Ma perché i muri saldi e gagliardi, fabbricati con sassi buoni a calcina, condotti bene e forti, sono i migliori, piú belli e piú sicuri ripari che si possino fare ai giardini, si dee dar opera d'averlo circondato tutto di muro; e massime che questi di dentro e di fuori, ma piú di dentro, si possono vestire e copertare tutti di verzura e di perpetue spal-

liere, et accomodare le piante ai siti e volte loro, come che a tramontana quelle di leccio, d'ellera, di lauri, agrifogli, lentaggini e cerasi di Trabisonda; a mezzodí tutte le sorte d'agrumi e meli granati, peri cotogni, albercocchi, persichi e peri d'ogni sorte; a occidente tutte quelle che a tramontana, di nespoli e lentisco; et a questa parte et all'altra si puó accomodare ogni sorta di salvatica pianta e di fruttifera. E se bene le domestiche ristrette non ne faran copia, [ne] faranno con tutto ció qualcheduna; e lasciando sopra la spalliera una cima d'esse a ogni tanto che si spanda in rotondo e s'alzi due o tre braccia, ne farà lassú comodamente, facendole avanzare a giudizio del paese, sito e luogo, e del giardiniere. Gli antichi accostumavano assai nelle loro spalliere il bossolo, e non è dubbio che per i fitti, fondi e copiosi rametti, e piccole e spesse foglie, con le quali cosí foltamente per tutto ricuopre il legno, rimostrando sempre la verdura, se gli puó dare che forma l'uomo vuole, e non ch'altro si fabbricheranno aggarbati animali et umane figure, navi, barche, torri, muraglie, fortificazioni, case, aguglie, colonne, tavole, architravi, archi, pilastri e sedie. Ma quel fetore ch'egli dà è noioso, né vi si puó rimediare, perché piantandogli appresso mortelle, lentischi, rosmarini e le piú odorifere che si truovano piante, con tutto ció supera co 'l suo puzzo il buono seto degli altri. Ma per chi non si cura di questo, non [si] puó aver la piú stabile, la piú sicura pianta e ferma di questa; e se bene l'hanno per maninconiosa come 'l cipresso, non

pare né è; tuttavia nel presente tempo s'usano [piante] variate di piú sorte; e le di bossolo, poco o niente s'apprezzano. Perché di vero dove elle si possono avere, mantenere, condurre e traspiantare, sono molto piú rare di aranci, di cedri, di limoni e merangoli, e nei luoghi dove cosí comportano, si possono accomodare da tutte quattro le parti dei muri del giardino, e massime da tramontana, dove talora si vede che nelle loro regioni fan meglio, e quando poi si mandano alte sono belle, vistose, allegre, e quanto piú unite e rasenti le une alle altre, come un braccio e non piú, ma discosto un mezzo braccio dal muro e piú, e che s'addirizzino sopra ammandorlati di legname, rendono piú frutto che accosto. Ma l'ellera, i melagrani, i gelsomini, la mortella, la madreselva, l'arborescente sempre vivo e la periploca, benché di queste sorte ce ne sia taluna che non regge l'invernata, ma per l'estate verdeggiano, e queste sono molto piú belle e dilettevoli, se bene non cosí durabili; et avendo un giardino di giusta grandezza vi faran bene queste tali, eccettuandone il bossolo, che fa bene per le corti et intorno ai vivai e giardini segreti et orticini, mescolato con la mortella, la quale rattiene in sé buono odore, benché co 'l tempo se gli ingrossi troppo il gambo, onde si sfronda e diventa vecchiereccia e non regge al martello; et è buona per spallierette a terra un braccio e mezzo, perché se ella si mantiene bassa e che ogni due anni ella si tagli fra le due terre, averà 'l suo vigore.

Ora in un giardino quadro che ragionevol-

mente sia grande, e' si puó metter da capo (cioè da quella prima parte di dove vi s'entra e vi è la porta principale) che ha da essere in un andito lungo e largo, bene spallierato di verdura di quà e di là; poi quella del giardino a rincontro di questa, posta nel suo muro una spalliera d'ellera con un festone da capo al muro, o vero festone spezzato se vi sono fra merlo e merlo, et ordinato in cosí fatta maniera che egli rappresenti uno spezzato architrave, e ció sia dalla banda di tramontana. Da mezzogiorno è da porre aranci e limoni con qualche cedro, e merangoli; e non vi essendo con le barbe, annestarvegli, e noiandoli il vento, che simili roste non se gli reggessero, mettervi a ogni quattro braccia un gelsomino, mandandogli dietro alla spalliera; e sopra il festone si farà conficcare certe palle con i manichi lunghi un braccio in circa, di legname, e su mandarvi quelli gelsomini che le coprissino; e similmente sopra il festone dell'ellera, per non aver ancora lei da far le sue roste, s'ha a fare il simile effetto, o in altra foggia variata a piacimento, pur di legname d'olmo o di castagno o altro legname, come arcipresso, che regghi all'acqua, e su mandarvi l'ellera che le coprisse; con che uscissero sopra a quelli palchi o busti o trofei fatti che apparissero uomini o femmine, che comparirebbero molto bene, e questi servissero in cambio di roste pulite e ben gastigate, e che le spalliere e festoni con le roste et altre invenzioni sieno assettate e tenute di modo che una foglia non smagasse a uscire del luogo suo quanto è un

nero d' ugna (1). E dirimpetto i melaranci, in luogo dei quali, non vi facendo, si puó porre lauro regio, agrifoglio, lecci e lentaggine, mele granate e peri cotogni; ma che i peri non servissero per ispalliera, ma che andassero dietro ai melagrani, et apparissero in bella forma agguagliati sopra il festone, e che ogni quattro braccia fosse una rosta di melagrani, una di cotogni et una di nespoli annestati in sui cotogni, et un azzeruolo annestatovi ancora lui, e cosí seguitando di quattro in quattro braccia insin da pié. E che l' anno, di maggio, quando è vestita questa spalliera di melagrani, che i suoi fiori fan bellissimo vedere, e massime di quella sorte che senza frutto fanno i balausti soli che sono degli altri maggiori, sia rivista e ritocca tutta e conguagliata. E questa fra l' altre vuole essere molto ben tenuta, serrata et intrecciata con buone gelosie et ammandorlati di spaccature di castagno, o vermene grosse d' olmo, sí che elle ricuoprino bene dette gelosie; et ancora si faccino d' ontano o carpine ben confitte da reggere assai tempo, affinché in su 'l buono dell' aumentarsi la spalliera non ci lasci e ci venghi meno fra le mani; e tenere le spalliere grosse in modo che elle ricuoprino bene dette gelosie. E all' entrata del giardino, sendo la porta nel mezzo dal lato di verso i melagrani, farassi una spalliera di lentaggine o allori o rovistichi o cornioli fatta a modo, mescolandovi mortella di quella larga di Catalogna, o della minuta delle altre provincie di

(1) Poca pulizia dei tempi soderiniani.

Spagna, col suo festone in roste variate da alto a basso, e dall' altra banda metterci gelsomini e madreselve, facendogli al solito il suo festone; e per le sue roste faccisi mettere in ogni cinque braccia un cesto di ginestra che andasse dietro alla spalliera, et apparisse sopra per finire e corrispondere all' incominciato componimento, che col tempo sarà bellissima a vedere sí alla primavera che all' estate, all' autunno et al verno, che per ognuno vi sarà la parte sua, e foglie e fiori e frutti e verdura. E fornite le spalliere si metterà da capo al giardino, nel mezzo della viottola principale, diviso il giardino in croce, un bel tavolone di pietra; e dietro ad esso nella spalliera d' ellera si potría aver qualche figura di pittura di chiaroscuro o colorita in fresco, che apparisse da discosto, o veramente un figurone di marmo carrarino, che in quel verde scappasse fuori mirabilmente, con il suo pratello aovato, intorno fornito di spalliere basse a proporzione, con un cupolone di castagno ben lavorato, coperto di verdura d' ellera o altro, con i suoi muricciuoli attorno sotto, che circondino l' aovato con un' altra spalliera di verdura dietro variata, col suo salvatico di quà e di là e per tutto, che tenghi da quella banda e per tutta la larghezza del giardino, e sia d' abeti fitti o arcipressi folti o allori, dentro ai quali sieno accomodate in su pilastri le teste grandi di tutte sorte animali fatte di marmo bianco, che in quel verde faranno una vista bellissima, e massime se vi fosse acqua, che tutti potessino gettarla per bocca; che pigliasse un quattordici braccia lon-

tano; dal muro al salvatico una viottola, che sia larga a proporzione dodici o quattordici braccia, et il resto boschetto fatto con misura, con i suoi andari da un lato coperti a cupola, lasciandovi una testa per una ragna nel mezzo di questa metà, che divida in due quadri parte di detto salvatico, e quivi sia un andare a chiocciola che si riduca a un sedere rotondo in quel mezzo tutto di verdura, e nell' altro quadro fosse una viottola che lo circondasse attorno e di poi entrasse per una porta fatta di verzura in un verziere, che fosse la mostra di tutta la verzura che fosse in questo boschetto, che vorrei ve ne fosse di tutte le sorte che tenessero la foglia l' invernata; e dall' altra banda del cupolone facendosi due stanze di verzura che s' entrasse per una porta sola, la quale fosse su la viottola di verso la spalliera dell' ellera, che una fosse la cucina e questa la piú discosta dal pratello, e l' altra una dispensa da tagliare, imbandire e tener le vivande e guardarle, di tavolato, con certe buche fatte nella spalliera che riuscissero in su 'l pratello per porger di quivi le vivande; e di poi un' altra viottola tra 'l boschetto e 'l giardino, che abbracciasse tutta la larghezza e la spalliera di fuori. Io amerei che ella fosse tenuta piú pulita e meglio gastigata di niuna fatta, sí che niente trasparisse al di dentro; e dal lato del giardino fare una spalliera di rose in balconate, mescolata con quelle di Damasco, che mettesse in mezzo la viottola, et a ogni quattro braccia un cesto di ginestra mandata alta, tenuta armata da una spalliera di castagni; e per i

viottoli ordinariamente tutte le viti variate e di belle sorti, cominciandovi dal principio a mettere con lei viti di lugliole, sancolombane nere e bianche, di tre volte nere e bianche, i trebbiani neri e bianchi, le gallette nere e bianche, insino da pié, poi paradise, agnole, pergolesi bianche e nere, zibibbo, e gallette, e di quella che si chiama di Jerusalemme, per tutti i viali ultimi. Per la viottola del mezzo, messe buone colonne di quercia o castagno investite di verdura e coperte tutte, non si potendo di pietra o marmo, palate con buone traverse confitte, et in tutti quanti i quadri una colonna almeno di pietra con un vaso sopra di terra cotta aggarbato, che tenesse un cedro da poternelo levare il verno e riporre l'estate; tenute di poi pari le spalliere delle viti e per ordine. Per tutto vi metterei tutte le sorte di viti di uve buone che si ritruovano, e nei quadri del giardino per certe viottole fatte per corre l'erbe, certe spallierine basse e tutte variate di spigo, rosmarino, salvia, mortella di Spagna, pugnitopi, assenzio, abrotano, sermollino, rosai rossi da Damasco, di quelli piccoli piantati capopié per fargli nani, e simili fantasie; e da poi di dette spalliere, lungo il viottolo, fragole e vivuole mammole [1], et in sui canti dei quadri dietro alle viti, dove un rosaio di Damasco scempio e dove un doppio, e dove un lauro silvestre e dove un massimo, e cosí andar variando, tanto che si riempissero; dispartiti di poi i frutti, tanti per quadro, che

[1] *monnerole,* errore della stampa.

tutti a corda si dicessero, secondo l' ordine quincunce per tutti i versi, d' una sorte in un quadro, in un altro d' un' altra, con un altro tutto di rare sorte, col farvi ancora gli orticini rilevati intorno al muro cosí alla rozza, di verso il sole i vivuoli et i garofani, et ogni due braccia [1] uno dei bianchi et uno dei rossi, e tra l' uno e l' altro o capperi o persa o timo o altre erbuccie, formati in varie fantasie, come vasi, navicelle, galere, animali, gabbie da uccelli e simil cose; e dove non fanno i vivuoli, poni erbuccie in certi quadretti ricinti con mezzane e mattoni per testa mezzi sotterrati, e poi ripieni a quel pari che faccino spartimento in ottangolo, con mandorlati pur in ottangolo e simili, con piú piacevol disegno e vistoso che vi si possi accomodare; et in alcuni luoghi tutte l' erbe, tra le quali sia un raccetto di iacinti tutti non mescolati con altre erbe, et in altri d' altre, come uno di vivuole mammole, uno di mughetti [2], uno di musco greco, uno di rosai bassi, e cosí degli altri per insalatine.

Ma se il giardino che s' ha a formare sia in luogo di monte che sia ben conguagliato, o in collina, o in costa, o spiaggia, o vallata aperta uguale inchinata, conviene avere un poco piú d' avvertenza a divisare le strade et i viali per i quali si possi andare in sú et in giú agevolmente, e che in tutti i modi gli abbino la corrispondenza l' uno con l' altro. Imperció considerinsi bene i siti et ordininsi

---

(1) *et ogni due di loro,* la stampa.

(2) *margherite,* la stampa.

secondo quelli; e se gli sarà in monte aspro a salire e scendere e ritorto in sé stesso, et in qualche pendice scosceso, bisogna osservare i modi della dolcezza del salire, e fare certi andari e sentieri per costa e traversati a spinapesce, i quali sieno rinvestiti di quà e di là di spallierette basse d'ellera, di pugnitopi, di agrifogli gastigati bassi, di lentaggine e simili, che da ogni banda gli rinvestischino. E se si desiderino strade coperte, queste si potranno indirizzare d'ogni sorte arbori, mettendo loro sotto i modelli dei legnami, sopra ai quali s'accostumino a ire; e fermi poi che egli sieno, custodirgli che si regghino da per loro; et in qualunque sito si sieno i giardini, conviene fare in modo che gli abbino dell'acqua per tutto e massime per gli orticini che si faccino murati da terra alti un dito, rasente a dove si faccino i muri delle spalliere o altri, larghi due o uno; e non sendo il luogo capace, con certe pilette fatte a nicchi, o altra foggia di pietra a ogni tante braccia; e così da poterla far andare in casa sino in cucina e nella stalla; e fuor di questo, tavoloni di pietra sí grossi che vi si facci dentro un canale in mezzo che la vi corra, e a ogni tante braccia in un vaso a nicchi a uso di rinfrescatoio, al medesimo piano della tavola, che vi sia fatto un po' cupo, risalti e v'entri dentro riempiendolo, e scorrendo poi in un raccetto che cali et abbi piú capi da scolare l'acqua in un luogo, di donde la si cavi poi a adacquare, senza spandersi o perdersi; oltre alla bella vista. Cosí, se saranno in monte, costa, poggio, spiaggia, colle o col-

lina, cerchisi di condurvi l'acqua o per acquidocci murati coperti o scoperti, o con fosse, dai piú alti luoghi, affinché ella si possi far andare per tutto e nel piú basso possi effettuare una fonte che alzi l'acqua quanto piú si puó; e per le calate o viali facci certe ragunate d'acqua che per di sotto la mandino negli altri viali e nell'altre ragunate sino in fondo, dove sia poi tutto lo scolo dell'acque da fare un gran vivaio o fonte o truogolo d'altra maniera, come piú paia, e tanto in questo quanto in quelli di piano a ogni capo di strada, in ogni larghezza, in ogni mezza piazza o prato, starà bene una fonte; e per tutto ove si possi accomodare, fonti in grotte di lavoro rustico, o di tartari, o sotto monte, o fra massi, che pai [1] che l'acqua scappi d'essi, o fabbricati a mano o in altro modo acconcio, staranno sempre bene che rappresentino o caverne, o luoghi concavi ovati di belle pietre da fonte, o spugne, che tutte colino acqua o la spicciolino, o vi sieno inframessi zampilli a saltar fuori, o bagnar di nascosto, o fare altri scherzi che con l'acqua si possono fare, come che farla scorrere in un grandissimo vaso aovato, capato [2] largo e grande, ove si possino fare stare de' pesci vivi, et un altro simile senza pesci, che abbi un piede alto alla misura di due uomini, che trabocchi l'acqua ugualmente dagli orli a fare un lenzuolo sottile attorno d'acqua, dove si possi star sotto senza immol-

---

(1) *purché,* errore della stampa.
(2) *capace,* altro errore della stampa.

larsi, e traspaia. Faccinsi fare diversi moti a statue con l'acqua, e satiri che suonino zampogne et altre musiche, e tripudi e canti e suoni e rimbombi diversi, e non ch'altro, un paio d'organi che suonino con buon concerto, ché tutto si puó fare. Deesi ancora aver delle fonti segrete ben fatte di coralli e pietre rare, che per una cannella faccino buon mormorío nelle sale e nelle camere appartate e segrete, per far dormire, e nelle loggie; et in somma in tutte le stanze terrene della villa ove si possi fare andare l'acqua, non se ne dee mancare, e fuora dargli esito in varie forme. E come s'è trovato oggidì, ponendo sopra dove con furia la fonte gitti all'insú, una cosa come un fungo che abbi il cappello doppio, ma quanto è un quattrino di grossezza e meno rasente, e si soprapponga l'uno con l'altro; percotendovi l'acqua dentro, darà ugualmente da ogni banda una tela sottilissima d'acqua [1], che calerà sino in terra senza interrompimento che sia, e si farà piú e manco dilatare secondo la grandezza del fungo e restringimento dell'un coperchio con l'altro, dove ella ha a passare. Puossi far dare in un mulinello, in una bandiera, et anco farvi mettere una palla che sia di metallo, che avendo dentro come un ritrecine di mulino facci di fuori volteggiare perpetuamente una figura o altra cosa leggiera che vi si metta.

Le fonti hanno a esser fatte a capriccio, sempre mutando l'invenzione di nuovo, e nel

(1) *di sé,* corregge la stampa.

piú conspicuo luogo le piú belle, accomodate con vari scherzi d'acqua, con zampilli di sotto, dalle bande e ancor di sopra, che con furia immollino e faccino l'acqua ricrescere in un subito a bagnare; tanto piú ficcansi gli zampilli nei sedili, e si fanno nei piombi in cinque o sei doppi, e cosí nel suolo del pavimento; et in alcuni luoghi far imitar con essa il fischio degli uccelli, e rimbombar varie voci con la forza del vento racchiuso e dell'aere, et atteggiare vari animali et uccelli con le lor membra che vive paiano, e figure che gettino acqua insin da' capelli spremuti con mano; e zampillare da diverse parti della persona, come per le dita, per il naso, per gli occhi e per bocca. Nelle grotte poi far venire acqua furiosa da immollare le genti all'improvviso, con un gran caraffo d'acqua che sbocchi da un muro, aprendo una cateratta che cuopri e quasi annieghi uno dal capo ai piedi tutto in un tratto, avendolo fatto guardare all'ingiú, dandogli ad intendere scoprendo una pietra che sotto vi sia gran copia di pesci, mentre vi considera e guarda; et alle grotte fare una volta doppia che fra l'una e l'altra tutta stia alla grossezza d'un braccio, piena d'acqua, che in un tratto, sotto sturate le callaie, la faccino traboccare presto a coprire chiunque vi sia sotto a vedere sino al ginocchio, inondando tutto quel piano in un attimo, che si chiugghi all'entrar dentro da sé, sí che non possi uscirsene che molle zuppo fradicio [1] bagnato; et

---

[1] *sudicio,* la stampa.

accomodare arbori rinvestiti d'ellera, che sotto quella per cannelle vadi l'acqua all'insú diffondendosi per i rami, operando che tutti i rami piovino sgocciolando dalle punte e dalle foglie, et in su la forca assettare tavole, et aprire, ricoprendo a cupola et a padiglione, in modo che largamente vi si possi stare, ponendo la tavola in mezzo a mangiare, e sia grondante sempre l'acqua da ogni lato; et in piana terra scavare laghi pieni d'acqua, che abbino in mezzo un isolotto congegnato con tavole, di modo che sendovi posta una tavola da mangiare, si facci in un tratto affondare tutta la brigata che vi sia per ció; far ponti levatoi da capolevare nell'acqua, e simili fantasticherie. Ancora farà bella vista accomodare uno spazio ragionevole in foggia di stagno aovato o ottangolare con un isolotto di terra dentro, che sia capace d'orticini e vasi, con un cupolone coperto di verdura in mezzo, et una tavola corrispondente alla forma di quello, murato attorno, con muricciuolo in capo al muro, coperti di verdura fronzuta, che in ogni angolo o nel giro a ogni tante braccia abbi un animale acquatico che getti acqua per il becco dentro allo stagno, che sciali in qualche lato piú basso da dar acqua alle terre. E sendovi grande abbondanza d'acqua, faccinsi diversi rii che trapassino per il giardino dai lati a traverso e nel mezzo, cavalcandosi l'un sopra l'altro ove lo concederà il luogo, per farla arrivar per tutto, spartendola in diversi rami a ritrovare ogni riposta parte e cantonata del giardino; e sendovi prati segreti d'erbe ordinarie,

ad allagargli et inzuppargli d'acqua, secondo il bisogno. Se lo dia il sito, che sia costa o spiaggia pendente, far andare da capo un gran canale che abbi in sé gran quantità d'acqua, e farlo sgorgare per diverse cannelle in un altro canale sotto a quello, solo lasciando una strada in mezzo da potervi passeggiare, che abbi simili cannelle a trascendere in un altro, sotto assettato al medesimo modo, e cosí seguire fino all'ultimo; e poi tutti arrivino a fare un grandissimo vivaio che abbi le sue sponde copertate tutte di verdura, e nel mezzo una grande statua o colosso che pigliando acqua da quel primo, gli risalti l'acqua addosso per ogni verso.

Non hanno fine le varie invenzioni delle diverse bizzarríe che si possono fare con l'acqua, quando che questa fa battere il ferro, tirare il ferro in fili e metalli, tirar le lame, e battere di tutti questi, far le crune agli aghi et i caperozzoli agli spilletti; le gualtiere dei panni, le gramole del lino con questa si fanno fare la loro opera, e similmente andare i fattoi dell'olio, i pestoni da batter la polvere, le ruote da smerigliare le armi, et i mulini da macinare il grano. Ma se non sia nei giardini che s'hanno a fare acqua naturale, procaccisi con gli instrumenti manuali e con l'aiuto delle bestie l'acqua artificiale; e con vari ordigni si facci dai luoghi bassi per forza salire l'acqua negli alti. Quantità grande ne sollevano e tirano fuori le trombe ordinarie, o siano fatte di metallo o di legname, ma quelle van piú giuste e meglio lavorano e sono piú durabili e si

possono fare agitare da poca forza d'uomini, temperandole bene; et ancora per via di ritrecini e ruote con un cavallo. Ci sono ancora le norie ([1]) cavate da Vitruvio, che sono un ordine di secchie ferme in su' canapi d'erba; quando son di legno o di terra cotta o di cuoio o di zucche, e quando sono di rame, appuntate in su catene di ferro, accomodate in sur un rocchetto di ferro commesso in una trave per piano, che è mossa da un ritrecine dentato, fatto andare con una stanga attaccatagli in mezzo, girata da un cavallo; e queste tiran sú una grande abbondanza d'acqua, alta quanto si assetti l'instrumento. Ecci la cloaca di Vitruvio. Et alcune canne s'ordinano ancora per forza di vento, con il vento istesso, per la ragione che cosí come la natura non ha fatta cosa alcuna indarno, cosí non permette che luogo alcuno sia del tutto vacuo; e che dove non è aere entra l'acqua, e dove non è acqua entra l'aere; e l'acqua, preso il possesso dell'aere, perché non rimanghi vuoto quel luogo, va all'insú, come è manifesto, e segue continuamente, mentre v'è acqua, di farla andare; la quale finita, vi rientra l'aere, e resta l'acqua di piú andarvi. Sonoci instrumenti di metallo fatti con trombe corte, i quali per forza di stantuffi mossi, o da altra forza d'acqua o da uomini o animali, tiran sú acqua gagliardamente. Et accomodando una macine da mulino rotonda perfetta, che tocchi appunto e suggelli bene attorno a un pezzo fatto tutto di pietre

([1]) *Nari,* errore della stampa.

lavorate o di mattoni lisci ben cotti, et avendo nel foro della macine commessa una canna di rame che arrivi sopra la sponda del pozzo quanto altrui si vogli, mandata in su 'l piano dell' acqua, la premerà e graverà di modo col peso di sé stessa, che l' acqua schizzerà fuori per quella canna; e quando resta di farlo, ritornisi la macine sopra l' acqua con la forza di due mulinelli, un da un lato e l' altro dall' altro, o altre lieve che con facilità l' alzino; e di questa maniera si caverà l' acqua, quanta ve ne sia, dal fondo pozzo. Et ancora facendo una volticciuola di muraglia di mattoni sopra l' acqua del pozzo un braccio, e facendovi nel mezzo due fori, uno che vi sia attaccata la bocca d' un mantice grandissimo a proporzione della grandezza del pozzo, ben suggellata, che passi nell' acqua un braccio e mezzo, e l' altro foro abbi una canna di metallo che vi sia assettata appunto e di sotto passi nell' acqua un braccio e mezzo, e l' altra parte esca fuori del pozzo, quanto si desideri fuor d' esso l' acqua alta; poi si facci con una lieva e contrappesi alzare et abbassare e gonfiare quel mantice, che allora si vedrà che la forza dell' aere ristretto manderà per l' altra canna l' acqua in alto; perché non avendo esito, per forza ritrovata quella strada ne uscirà fuori, sí come una mina, non avendo uscita, esce fuori il fuoco per la caverna, e non trovando da esalare, si leva in capo, e soqquadra ogni cosa. E l' esperimento detto si pruova ponendo in bocca d' una guastada due fili di paglia uguali che vi stieno fermi, e fasciati da cima sí che [essa]

non sfiati, e gonfiando con bocca uno di quelli cannelli farà dar fuori l'acqua per l'altro, e cosí riuscirà nel pozzo. Ma bisogna considerare che se a una guastada ordinaria bisogna il fiato gagliardo della corporatura d'un uomo, quanto gran casse di mantici converrà a far muovere quella del pozzo, avvertendo ancora a far la canna che ha a dar fuori l'acqua proporzionata alla forza del fiato del mantice, che possa sollevarla e fuori in alto mandarla, dando sempre il vantaggio che tuttavia a proporzione di grandezza avanzi in tutte le parti il mantice; il quale, accomodandolo ancora sotto l'acqua che se n'empia tutto, et abbi minor sfiatatura una canna che saglia sú fuori dell'acqua premendosi con gagliardi pesi in alto di fiato o vento, darà fuori dell'acqua, poi allentato si riempirà d'acqua, e ristretto la farà di nuovo saltar fuori. Cosí con ingegni di lieve e congegnamenti di ruote seguirà continuamente, abbassandosi et alzandosi, di mandarla suso. Ecci chi ha pensato ancora al moto perpetuo, ma questo resta ancora come l'idea di Platone e la quadratura del circolo di Aristotile; cose tutte che talora potría essere ch'elle fossero per potere essere, ma non sono state che si sappia, né tampoco si vede ch'elle sieno, come talora da potersi sapere, ma non già sapute. Come si sia, per esser l'acqua l'anima delle ville e dei giardini e degli orti, o naturale o artificiale, in abbondanza conviene averne; e cosí come gli uomini doveriano sempre abitare alla marina in terre soprapposte a quella, similmente avrebbero

sempre a eleggere le ville che avessero acqua in copia. Amavano in tanto gli antichi Romani la comodità dell' acqua, che non risparmiarono già mai qualsivogli grossa spesa per fare acquidocci da condurla, e cotanto ne furono vaghi che e' si veggono ancora oggi da' fondamenti le vestigie d' una volta di spugne di pietra spugnosa, che facendovi andare sopra acqua copiosa per un poco vi stagnava, e poi a poco a poco penetrando e trapelando per i fori d' esse, cascando a gocciole, sembrava una pioggia naturale a chi v' era sotto. Tale effetto farà, come io dissi, una volta doppia che abbi quella di sotto pertusata con infiniti fori che scialin l' acqua giú in un subito, con una furia precipitata d' un piover rovinoso; e quanto piú saranno e fitti e spessi i fori, tanto verrà piú fonda l' acqua e farà mostra d' un croscio d' acqua naturale. Cosí fatto giardino sarà vario, ripieno d' ogni sorte cose, e come s' è detto, vi sarà ancora luogo e capacità per gli erbaggi.

Ma il giardino che ha da servire per gli arbori fruttiferi solamente, quali aviamo voluto da principio disegnare, et in parte se n' è detto, dee avere attorno i suoi muri con le spalliere, come s' è ragionato e divisato, di queste [1] variate; e se sia partito in quadro, ogni quadro dee avere i suoi frutti d' una spezie, i piú simili di grandezza, di fazione e figura che si possino ritrovare, da una banda e cosí dall' altra; e se sia quadro, dee avere nell' incrociata di mezzo, dove si riscontrano le quattro

(1) *di opere,* la stampa.

strade, uno spazio riquadrato con un ornamento di modo che non storpi la vista e gli andari degli arbori; e se sia aovato o in ottangolo, il medesimo; ma se sia sessangolo, abbi uno spazio corrispondente del vano del pieno del giardino sessangolo, purché risguardi dalla tavola che si puó porre in questo mezzo, con raffazzonamento di una gran cupola, che sia ornata di figure basse attorno a tutti i sei viali, et in sur ogni angolo una colonna che sostenga la cupola col padiglione di pietra, marmo o mischio; et a rincontro delle spalliere dall' altra banda della strada compariranno benissimo ancora colonne che segnino il viale e regghino sopra pergola, che può aver fatto il nascer delle viti, dietro al postime che rinveste le spalliere; et è chi si fa far lato nelle spalliere sul muro, e vi pianta capperi fra i peri cotogni, o altro di che ella si sia. E faran bene le colonne sole tese per i viali, e fra l' una e l' altra ripiene di mandorlato di legname con finestre o occhi aovati, tutto di verdura rinvestito; e non avendo comodità di pietre, si possono fare di terra cotta, o vero lavorate di legname e copertate d' ellera; e volendo far pergola sopra le strade, lascisi un vuoto in mezzo, e regghinsi in sú i legnami di quá e di lá. E buono parimente, vistoso e nobile sarà se dagli angoli del quadro tu tirerai quattro linee per i quattro viali che si muovino dalla metà dei quadri, e poi da altri quattro spartischino i triangoli, i quali servino per quadri a piantare i frutti: che farà bel vedere, e creerà un partimento nuovo; e nel mezzo vi sia fatto

uno spazio in ottangolo, che risguardi gli otto viali, et in sur ogni testa di viale si pianti o un pino o un cipresso o un platano o un pioppo o moro o albero, e sotto nel mezzo un gran padiglione ordinato di legname coperto di periploca o di apocino, ché l'uno e l'altra s'avviticchia mirabilmente, e fitti fanno buon' ombra. Puossi coprire di viti, di vitalba, di lentaggine, quando non vadi troppo alto, di lauro e di ginepro che è assai arrendevole, e a poco a poco si tira dove l'uomo vuole. E dalle quattro strade e per tutte quelle che vi sono da ogni banda et in ogni luogo, quivi piene doppie, queste altre scempie si possono fare, coperte variamente e d'ogni sorte di tanti arbori domestichi e salvatichi che si ritruovano. E queste piante vogliono essere, quando si pongono, giovinette e con buone radici e rami ben condizionati; e cosí comparirà la diversa veduta, facendo diversa verdura e copritura. E volendo giardino che sia aovato o rotondo, si vadi continuamente seguitando con i viali, che vadino aggiustando quella forma, lasciando fra viale e viale lo spazio che si vuole, come torna; e nell'ultimo che verrà nel mezzo sia lo spazio per un pratello, entrovi una adornatissima fonte e spalliere all'intorno, che da per loro istesse grosse e massiccie, piantate in tre o quattro doppi, si regghino senz'altro sostegno, e vi s'arrivi per quattro strade che dai lati e dai capi traversassino; et a queste starà bene il fare le strade coperte et il pratello ancora; e si potranno ancora coprire i viali con pergole di viti a botte intera o a

mezza botte, aperte in mezzo, di quá e di lá con forti legni armate, che dieno sostentacolo e modello a come hanno a ire. Il quadro ancora si potrà ridurre a questo garbo medesimo, ristringendovi dentro di mano in mano i quadri a un ultimo quadro che sia nel mezzo, che serve per pratello et abbi la fonte; e si può ancora acconciare a modo che abbi forma e facci un grandissimo laberinto. Dentro i giardini in qualche separato luogo si possono accomodare i laberinti con strade ritorte et ininvestigabili, coperte e scoperte, basse et alte, sí che altrui non ne scorga il fine e sia costretto ad avvilupparvisi dentro, prima che ne ritruovi il bandolo di venirne al fine. Riescono ancora ottimamente per la qualità del sito in forma triangolare, et in triangolo riescono perfetti, non occupati né riguardati dalle strade; et in certi luoghi di sito poi cupo e concavo di vallate, sarà di necessità scompartire nei viali principali nel mezzo del convesso per diritto, e gli altri· che taglino dalle bande sino ai sommi di quà e di là, e quivi soprapporre altri viali distinti, che quasi sieno sí ordinati, che riquadrino il luogo. In testa poi della vallata, da alto come da basso e nel mezzo, si possono fabbricare fuori vivai, padiglioni, luoghi e stanze coperte di verdura come gli altri, e non pur d'ellera, ma d'ogni sorte pianta. E volendo spalliere basse, che non occupino la vista, faccinsi d'agrifoglio, di tasso, di lentaggine, ginepri, sfiocini e simili, che si possino mantenere bassi col taglio; et a versar l'acqua nelle fonti si dicono assai co 'l buco aperto a git-

tarla fuori gli acquatici animali di bronzo o di marmi mischi, che somiglino il lor piumaggio..

In cosí fatte guise et altre molte si possono divisare i giardini, secondo i siti che altrui si truova da piantare arbori fruttiferi; i quali, volendovegli fatti e grandi che rifaccino dei frutti quell' anno, converrà prendere dalla tua ([1]) o altra possessione di quelli frutti che tu brami di buona ragione e varia, giovini, rigogliosi, vegnenti, sani e belli pedali, e che tu sappi che e' faccino assai frutte, e facci loro entrare attorno, discosto ben dalle barbe, con zappa o vanga, secondo il sito e terreno; e gli farai cavare con un gran pane e zoccolo di terra, e che le radici non sieno lor noiate col distaccarle dal terreno, e massime la maestra; e come tu n' hai gettato uno a terra e che tu lo vedi spiccato da ogni banda, e tu farai un corbello di vitalba o vimini, in modo che tutta quella barbata vi stia dentro appunto, senza avergli a levar niente, e vi metterai dentro la pianta serrata e stivata bene per tutto con paglia, sí che la terra non si possi scaricare o spiccinare, e con funi legherai poi la cesta co 'l gambo del frutto insieme, mettendo paglia fra la legatura e la buccia, che non s' offenda; e con forza d' uomini, o vero posto sopra tavole con manovelle e curri ([2]), o sopra treggie o carri, retto dalle bande con mani o con legni in foggia di barella, lo farai

([1]) *della sua*, errore della stampa.
([2]) *travi*, errore della stampa.

tirare e portare al giardino dove averai fatta fare prima la buca capace in su 'l divelto o dentro alle grandissime fosse che vi sieno, e cosí lo metterai a dentro bene, avendogli dato per fogna buon sassi, sendo luogo fresco et umido. E se il luogo sia alto e montuoso, siavi una fogna fatta sopra i sassi di quei corni di castrato che si truovano maggiori e rimboccati all' insú co 'l vuoto, con roba assai al piede; e messo nella buca tutto con la cesta, senza muoverlo punto, perché co 'l tempo ogni cosa si corrompe e marcisce e infradiciata fa grasso, e finita di riempire con terra cotta, e tutto con gran diligenza et amore, terreno asciutto e tempo buono. E subito lo farai palare con buon palo grosso e lungo fatto a ció, perché i venti non lo possino fare crollare o dimenare, ché per avere gran rosta di rami sono assai piú che molto pericolosi a maneggiare; e siano le legature fatte con la paglia sotto, perché non recidino; e non gli potare se non in capo ai due anni; et altrettanto si farà da chi si sia che vogli fare una selva presto. E si puó ancora adoperare a ció la botte dimezzata, di che si parló a questo effetto.

E perché le piante salvatiche naturalmente pare che abbino piú vigore e piú forza delle domestiche, e perció manco di queste si sdegnano a essere tagliate, come che elle ben cognoschino d' avere il piú delle volte a servire per legname, si possono cavare assai sicuramente le lor piante grandi dalle selve al modo detto, ma scapezzate in su 'l troncone a capitozza per fargli far piú bella messa a tempo

nuovo, da crear la selva alta o bassa come si vogli; e tutto, cosí di quelle come di queste, si facci all' ottobre et a novembre nei luoghi freddi, e nei caldi a primavera. E cosí altrove, volendo fare di piante fruttifere giovini innesti piccoli, i quali non vogliono essere potati, trasposti che sieno, prima del secondo o terzo anno; pur tutto sia secondo il lor rigoglio, e che ricerchi il paese e natura delle piante, e secondo l' ingegno di colui che gli custodisce e se n' intende, perché talvolta impongono tanto gagliardamente, che il primo anno, non che 'l secondo, n' hanno necessità, massime giú per il gambo, bisognando levar via tutto 'l superfluo che impedisce e toglie il rigoglio ai rami et al gambo, strappando con mano quei rimettiticci e non con ferro; avendo avvertenza chi pone nel detto giardino a bacío tutti i susini semiani et i porcini, perché di quattro sorte susini truovo io essere molto dissimili dalla natura degli altri, due salvatichi e due domestichi; salvatichi sono detti quelli dei quali i rimettiticci sono delle sorte dei pedali; peró i domestichi [sono] quello che l' annestato; et non è il pedale, che i rimettiticci riescono d' un' altra sorte. È non di meno chi tiene il contrario, che i domestichi sieno quelli che sono tutti fatti a un modo, e quelli altri mezzi addomesticati. Ora sia come si vogli, che per essere inteso io chiamerei salvatichi quelli che non sono annestati e gli annestati domestichi, e questi sono il simiano e l' amoscino domestico et il maglianese et il porcino salvatico, che di quattro due desiderano l' uggia e 'l

fresco fuor di modo, l'uno salvatico e l'altro domestico, cioè il simiano et il porcino, e perció non è da porgli che per i giardini e verzieri e lati a bacío per le corti et in pollai murati e simil lati; perciocché, ponendogli all'aperto e luoghi caldi, faranno sí, ma poche e cattive susine, e massime il simiano; il porcino per essere salvatico farà delle frutte assai, ma non di quella bellezza e bontà che nei detti luoghi. E volendo piantarne per i campi della possessione, ponghinsi in luoghi bassi pieni di grassume, freschi, bacìi et uggiosi. L'amoscino desidera paese freddo e si vede perció che fa bene in Alemagna, in Ungheria et in Transilvania e che ne sono gli uni e gli altri ghiotti in cotesti paesi, cocendole poi secche co 'l grasso e magro et in su gli arrosti; l'ama ancora montuoso, e partecipa della complessione e natura dei peri vernini fuor di natura di tutti gli altri; ma di vero è mirabile susina, cordiale e solutiva, e per seccare avanza tutte le altre. Il maglianese desidera ancora esso luogo basso pien di grassezza et umido, come cosa naturale di tutti i susini, sendo tale il lor frutto, ma luogo caldo et aperto bene, volto al sole, che degli altri non avviene cosí, come perniconi romani e ghiacciuoli, del miracolo, imperiali, catelani, amorosi, sampieri, giugnoli e simili, i quali, se non se quelli del miracolo, che ne fanno un tre o cinque al piú per pedale, per tutto pruovano e ne fanno assai; et è bene averne sceveri per il podere, et alto e basso et in costa, secondo che e' son messi. È ben vero che fanno meglio nel buon terreno che nel

magro, e questo lo fanno tutti i frutti, avvenendo come di loro, degli uomini, che non sono tutti d'una medesima natura, e chi si sente meglio l'estate, e chi l'invernata, e chi il contrario, e chi male l'estate e peggio l'inverno, et alcuni ai mezzi tempi; et è chi è di natura tanto buona, che sendo affatto complessionato bene, nulla gli nuoce. Tanto accade dei frutti. Imperció è da osservare la lor natura et a quella accomodarsi. L'abeto non pruova nei lati caldi o poco. Le viti non acquistano mai nell'Alpi, imperció s'ha a tenere a mente il proverbio che dice: paese che vai, usa che truovi; attenendosi sempre al modo del fare degli antichi, se vuoi che ti riesca. Appresso ai susini nei giardini campeggiano i peri, pei quali conviene piantarne assai, perché penano assai a venire, ma afferrati che sono e preso piede bastano assai; e perché 'l giardino profitti, bisogna porre di quelli frutti che 'l paese ama; e se sia il giardino sotto la casa, tutti si faccino mantenere di sopra scapezzati a un pari, sí che dalla finestra appaia di vedere una verdeggiante prateria. È ogni paese dotato di qualche particolar genere; nei freddi fan bene i peri vernini, carovelli, cipolli, spinosi e simili, e non le pere statereccie; e nei caldi e temperati le bronche, le bugiarde pistolesi e le ghiacciuole. E cosí i pomi: le rose fan bene nei paesi freddi, le teste, le paradise, boccaprete e francesche; nei temperati e piú caldi le appiuole, dolci, nane e primaticcie. I ciriegi marchiani e duracini resistono al freddo, come quelli del frate e li agriotti; i viscioli amano

lati piú umani, e li di san Giovanni vogliono il caldo. E volendone d'ogni sorte, sceglinsi luoghi piú a proposito che possino servire a ciascheduno da per sé, della sua diversa sorte, e ponghinsi insieme tutti quelli di quella sorte in quel luogo che ne giudichi che e' faccino bene quivi. Che se non cosí appunto come nei suoi luoghi naturali vi faranno, s'appresseranno, e tanto piú quanto s'userà diligenza almeno in coltivargli, governandogli secondo che bramano le lor nature.

E per sapere ancora se si deono mandar alti o tener bassi gli arbori del tuo giardino et intendere l'accomodargli, si dee grandemente considerare se il paese lo ricerca e cognoscerlo, perciocché se egli è paese ventoso, il luogo aperto et alto, è da tenergli a terra e bassi, sí come si vede in Provenza et a Marsilia, e per molte riviere scoscese esposte ai venti e massime marini, che abbruciano e consumano non pur gli arbori, ma rodono e fracassano le muraglie; e nei lati alpini. E se per il contrario è luogo basso e non ventoso, come in coste e valli riposte, questi gli puoi e dei mandar alti, perché faranno molto meglio e si manterranno piú sani, pur con discrezione e secondo la sorte dei frutti, perché il susino non [si] vuole e non si dee mandare alto come il ciriegio, né 'l ciriegio tenerlo come il susino. Il fico non vuole andare molto alto, ma [bisogna] allargarlo e diradarlo bene. Il pesco, il granato, il cotogno, il nespolo e l'albercocco et altri simili vogliono andare alti mediocremente, e piuttosto bassi, come le asberges, le meliache, le noci

pesche e pesche mandorle, ma alti bene i peri, i meli, i sorbi e tutte le sorti ciriege, se non se il visciolo e l'amerino. Gli agriotti non vogliono andar alti. I noci, i ciriegi, i mandorli, i castagni, il sorbo piú di tutti amano sollevarsi all'aere; e di questi ce ne sono, che quando altrui volesse tenergli bassi, si durerebbe gran fatica, essendo di vero contro alla natura loro; e cosí per il contrario di quelli che volendogli mandar alti col tempo ci mancherebbero fra le mani, perché gli vedresti andare all'aere sottili, che è segno di logoro. Perché, come tu vedi che 'l frutto non ingrossa il pedale e cresce fuor di modo innanzi al tempo, è di necessità tagliarlo e scapezzarlo, perché da sé medesimo verrebbe tosto mancando, o 'l vento straordinario te lo fiaccherebbe. Imperció volendo che per bellezza il tuo giardino abbi gli alberi di sopra, cioè nelle cime, tutti eguali, conviene tirare tutti i rami a quel segno, e di poi pareggiargli, sí che sembrino, come s'è detto, dalle finestre del palazzo una verde prateria diversa di fronde, di cime d'arbori, tutte a un segno. O veramente tu scegli arbori che tutti vadino alti o tutti bassi, e tutti messi insieme si mantenghino poi tutti a una stregua con il tagliargli di sopra nel loro andare; o vero, volendogli d'ogni sorte, accomoda piuttosto quelli che sono soliti andar alti che vadino bassi, che quelli che sono soliti andar bassi ad andar alti; perché in questa forma meglio ti riuscirà e piú si manterranno in quel sesto che si desidera, che non a quell'altro modo. E volendo fare un giardino o un quadro

o altra parte in cantonata del giardino, che restino gli arbori nani, conviene medesimamente avervi la terra divelta o con buone e larghe fosse, et in somma con l' istessa diligenza assettato il terreno che l' altro. Il partimento poi si puó ordinare piú piccolo a proporzione, e secondo questo, piantare gli arbori piú accosto l' uno all' altro, e nel porgli s' ha ad avvertire che a tutti quelli che s' appiccano a rami, tu ponga i rami fitti all' ingiú, come fichi, melagrani e peri cotogni e simili. E di quelli che non s' appiccano a rami eleggerai tutti che abbino in su 'l calcio dello spartimento delle radici dei rami assai a terra; e poi piantargli all' ordinario, e subito attaccati tagliar loro la punta maestrale e mantenergli i rami bassi, piú raccolti insieme che si puó e non sparpagliati, in forma che tiri al rotondo ugualmente da ogni lato, e se sieno frutti annestati, abbino l' innestatura bassa e quella ancora si cacci sotterra; e taglisi poi sopra l' innestatura che avanza quattro dita e non piú; e poi vedi i rami che e' mette; e se rifà la punta levala subito, e crea i rami da lato a modo tuo, e sempre rasente la terra, ristretti insieme e non larghi o sparsi. E se tu pianti innesti che vi sieno di quella bassezza che tu desideri i rami già messi, lasciagli appiccare con essi, e come questo sia, scapezza la sua cima maestra in su la forcella dei suoi rami, i quali si tenghino per dargli la creanza che si brama, volti ristrettí verso il pedano; se bene per cosí fare bisognasse legargli; e piuttosto che pochi rami mantiengliene assai, che si

terranno meglio insieme e staranno piú saldi e compariranno con grazia maggiore, dandogli un braccio sopra terra di grandezza di gambo, o un braccio e mezzo e non piú; e piú ancora se tu vuoi; ma creandogli tutti a un pari all' altezza d' un uomo, pare che per nani abbino a star bene. Ancora gli farai nani, con (avendogli scapezzati a corona, appiccati che egli sieno) innestargli a marza, capovolgendo la marza all' ingiú, che 'l grosso stia di sopra et il sottile di sotto, tutto a contrario di che si fa. Conviene di poi questi, come tutti gli altri, potargli spesso, gastigargli e regolargli co 'l pennato, levando tutti quelli che escono dall' ordine, e mantenergli nani in su quel garbo che se gli è dato. Di cosí fatta maniera e modo si potranno ancora far le selve et i boschi nani, dando alle salvatiche piante l' altezza di tre volte tanto, di questi o alla foggia di quelli di Gneo Marzio Romano amico di Cesare Augusto, che ne fu il primo ritrovatore, il quale avendo strapiantate dalle selve le salvatiche piante a sua eletta d' ogni sorte, le ridusse potando piú piccole assai del loro essere naturale e le mantenne a quel segno che da principio le pose, perché facessero piú spessa ombra e pigliassino meno luogo del lor solito, ma con piú accuratezza e fatica, perché piú si cavano della natura loro; e tutti, cosí questi come gli altri, nei tempi secchi assai et asciutti fuor di modo desiderano d' essere adacquati. Alcuni usano per loro verso la estate senz' altro certe gran lastre attorno, assettandole a un dito presso al tronco sopra le radici, avendo scassato tanto

di terreno che rimanghino al paro dell' altra terra che vi rimane, e con questo hanno fede che lasciativi poi anco stare il verno, dien loro buon umore, e la estate rinfreschino co 'l cacciare il caldo dalle radici. E perché l' acqua penetri alle barbe, alcuni fanno una buca che le vadi a truovare, e la riempiono di sermenti triti o di pezzuoli di fruscoli di castagno minuzzato; altri vi cacciano un legno di quercia spaccato in piú fessi o vinciglie legati insieme; altri, corna di bue volte all' insú co 'l vuoto. Et in effetto, quando gli arbori per l' apparire delle foglie incartocciate et inumidire delle vermene e' si vegghino patire, è da credere che tutti in questo termine si ricreino e si rifaccino dall' essere adacquati. Imperció egli è come il dormire di estate dopo desinare a mezzogiorno, che non è buono, se non quando ció sia grandemente necessario. Onde meglio è, avendogli piantati bene a dentro in un divelto bene affondato o fosse aperte ben fognate o buche ben fatte o formelle lunghe et agiate, non gli avvezzare a questo, che daranno tuttavia piú dissapite frutte e squacquerate, andandosene in foglie a rigoglio; e meglio è piuttosto d' ogni tempo e che e' si cognosce che e' patiscono, a qual ora tu creda per i segnali che e' sia di quivi a poco per piovere, scalzargli un poco, e smovere con la vanga o zappa, secondo il sito, il terreno attorno, perché sopravvenendo la pioggia a questo modo con un poco di arte naturalmente che piú lor piace e giova, gli rinvigorisce e ricrea, avvertendo, come si disse, che chi piú chi manco ama

l'acqua, e sapendo che da piccoli quasi tutti i seminati la ricercano, e massime 'l cipresso e 'l pino, poi non la vogliono piú, e l'abete. Ai mori la troppa acqua et umido nuoce. I mandorli quando sono in fiore non s'hanno a trassinare né con acqua né con altro, perché a cagione del rigoglio da loro non abbino a perdere i fiori. I cotogni che restano nel terreno asciutto si rinfrancano con l'acqua e danno i lor frutti maggiori; sí come [l'acqua] mitiga a piú umano sapore le pere sassose o sorbe. Il frequente annaffiare cosí fa i fichi maggiori, ma gli infradicia, se già non fossero o Laconici o di Scio. I ciriegi viscioli se ne rifanno; e 'l platano, se bene ama il vino puro, come fe' Quinto Ortensio al suo, non disprezza l'acqua e gli fa attaccare nell'asciutto. Il melo cresce i frutti adacquato con orina vecchia d'uomo, e cosí giova la morchia agli ulivi, non data troppo sotto e senza sale. L'albercocco, il nespolo e l'azzeruolo hanno cara l'acqua. Ma sopratutto ai giardini ben regolati è d'importanza il potare ai tempi e bene, cosa che gli antichi in tanto l'apprezzavano, che gli stabilirno una deità detta Puta. Ond'è che Varrone lasció scritto cosí: chi lavora con vanga o zappa intorno agli ulivi, dà loro il frutto; chi gli dà il concime gli strapaga a farne, e chi gli pota gli sforza e costrigne; e tanto è d'ogni generazione d'arbori che lo ricercano. Ma non è di mestiero fare come quel contadino di Tracia, che avendo compera una possessione fornita di tutte sorte piante e viti, non sendo pratico né intelligente, posta mente al vicino, e visto che

avea tagliato da pié certi roghi che avevano preso per tutto, e che tagliava i rami dei frassini, rimondando sino alla vetta; e levar via i polloni dal calcio degli ulivi et altri frutti; gli domandó perché facesse sí grande sciopino. Rispose: perché il campo resti netto e dibrucato et i frutti piú fecondi. Andó da quella via il Tracio e messe a terra tutti i piú belli rami dei suoi frutti et ulivi, con espresso danno loro, sendo stato troppo fiero e sconsiderato potatore. Il quale conviene che sia accorto, avveduto, considerato, saggio, discreto, intelligente, pieno di diligenza e cautezza, di giudizio, senno, prudenza e temperanza, non correndo giá mai a furia a tagliare, sendo che il potare è simile alla scultura e non alla pittura, perché a questa diceva l'Angel Michele che si poteva levare et aggiugnere con i colori a posta sua, et a quella si poteva ben levare ma non giá porre aggiugnendo, ché questa dee essere e non parere, quella sí ben parere. Oltre a ció dee essere il potatore somigliante al perfetto sartore, che ha a disegnare tre o quattro volte e tagliare una. Cosí egli, tenuto a mente questo che si è detto, [dee] squadrare l'arbore piú d'una volta avanti che tagli, e poi levar quel che bisogna, sapendo che i noci fatti vecchi scapezzati a capitozza si restaurano e tornano a far delle noci e migliori; e che i mandorli desiderano d'essere potati di novembre, di settembre e di marzo; e che i melagrani vecchi tagliati da pié si rinnuovano, lasciando loro venire innanzi il piú bel pollone che rimetta; e che non ama d'essere tagliato

col ferro il pesco attempato, se ben solamente da giovine, per tirarlo al palco che se gli conviene; tutto che è chi, fatto grande, lo spunta attorno tutto nei rami, perché facci piú grosse pesche; e cosí i mandorli. Il melo, il ciriegio, il noce, il cotogno, l'ulivo infrantoio e coreggiuolo, fuor della natura del moraiuolo e puoce, cosí il pero, castagno e nocciuolo, non vogliono essere tocchi, come s'è detto, che da giovini; e vi è tra essi chi teme, piú uno che un altro, come il ciriegio, il pero e tutti i castagni: pur questi temono manco degli altri. Quelli che volentieri vanno all'insú a ritrovar l'aere e 'l sole, come gli alberi istessi, il salcio e le vetrici e tutti quelli che s'allungano, vorranno un savio al piede e addosso un pazzo; e tra gli ulivi che desiderano questo è il moraiuolo, il secondo il fico, il terzo il susino, il quarto il melagrano, e simili, folti di rami e foglia di lor natura, come la mortella, ai quali non si leva lor tanto che basti, ma tutto con discrezione, modo e diligenza. E se bene s'usa dire che l'ulivo vuole un pazzo, brama per certo uno che sia e savio e considerato; e gli conviene avere grand'arte attorno, allargargli et aprirgli a misura e rischiarargli, perché se cosí non sono tenuti, se ne vanno in vermene e non allignano. I coreggiuoli sono in contrario, sí come dimostrano quelli del paese di Pisa et a ogni altro luogo che sieno; e se cosí si lasci stare il moraiuolo, s'aumenta tanto che converrà scapezzarlo. Ma ogni paese talvolta ricerca diversamente e patendo ogni regola eccezione, conviene rapportarsi all'esperienza

maestra, la quale rimostra ancora che senza altra osservazione talvolta conviene potare non pur gli arbori, ma le viti ancora, quando occorre che n' abbino di bisogno, che di ció non patiranno, se non per il sollione; il che si chiarisce non ch' altro nel rilegare un tralcio, che i pampani variano colore: et alla guazza e quando è spiovuto entrar nelle vigne fa danno, come salire in sui frutti, quando la corteccia è zuppa d' acqua e bagnata, fa staccare la scorza ove si pone il pié, e si sdegnano, e massime il noce et i fichi e gli ulivi, i quali si pelano, e quelli si scortecciano. E si puó prendere l' esempio dall' istessa terra, che lavorata fra molle et asciutta patisce et arrabbia, e cosí alla guazza, e nuoce a vendemmiare. Come s' è detto, i frutti si possono potare, se ti vien bene, a ogni otta, ma la vera è dalla luna di gennaio in là sino a che le piante comincino a muovere, et a luna crescente o scema non fa caso in questo tempo al potare; ma allo scapezzare osservisi di farlo a luna crescente, come quercie, ciriegi e mori, e tutti quelli che tu desideri che faccino gran messe e presto. Nelle viti sole, sendo giusti, [si] temono i venti; agli altri non dan noia, se giá non si scoscendessero o fiaccassero. Altri arbori non vogliono essere trassinati che a marzo, quando sono in succhio, come saliconi, ontani, vetrici, alberi e simili acquatici, che potati all' ottobre temono dal freddo, e massime allo scapezzargli.

Appresso al giardino volendo piantare una ragnaia o macchia per pigliare beccafichi con la ragna o altri uccelli, perché le selve et il

salvatico tutto ti servirà all' andare a frugnuolo alle merle et ai tordi et ai colombacci e tutti altri che faccino quivi l' abitazione, conviene scerre il luogo che sia accomodato nella villa, e se si puó, sia in vallata o in pianura, non molto dal circuito del giardino lontana, con che l' una o l' altra abbi l' acqua la estate, e siavi il domestico accosto ben coltivato, di quà e di là ripieno di fichi, e sianovi presso le vigne et in buon terreno, benché ció accada nei luoghi bassi che abbino colline uguali di quà e di là; e se sia di quà e di là monte ripido a scavezzacollo, avendo la china sino in fondo, questo sarà il vero sito da far volare gli uccelli nella ragna, che vadino serrati e ristretti senz' alzarsi a darvi dentro, pur che sia questo sito lontano dalla strada maestra e luoghi frequentati dalle persone, e ben riposto che 'l tramontano non vi possa molto, e giú nel basso la forra del canale dove s' ha a piantare la ragnaia non sia scoscesa o ripida; o veramente, se ha a essere lontana dal giardino, sia in pianura larga et aperta nel mezzo d' essa; che se l' è coltivata, non gli sia addosso, ma discosto un poco. Nelle valli di gran calata ancora si ricerca, se vi sia mescolato in quella parte conveniente et agevol pendío, ma sopra tutto che vi sia rio corrente placidamente d' acqua viva, e se non, con qualche artificio vi si facci venire, né si potendo anco conseguire questo, disponghinsi per essa vasi di pietra o di terra cotta giú per il mezzo della ragnaia, e sí continuamente si tenghino di chiara acqua pieni, mutandola a vicenda, o si

scavino fosse dove si facci derivare l'acqua piovana o d'altrove, sí che gli uccelli si possino, quando vi si ritirano e stanno, abbeverare. Ritrovato a proposito cosí fatto luogo, disegnerassi la lunghezza che sia quanta vuoi, secondo che possi durare il sito chiuso, che vorría essere uguale da ogni banda, et in piano a distesa diritto da ogni banda quanto si vogli; e la larghezza basterà che sia almeno trenta braccia in valle, in pianura venticinque o trenta sino in trentacinque. Ma volendovi, come usano alcuni, le strade coperte dentro per galanteria, non già per utile, perché la macchia vuol essere macchia ben fonda e ben folta di piante, se ben coloro allegano che gli uccelli volano per quelle strade senza impedimento a dar nella ragna, meglio è che di ramo in ramo trasportandosi vi vadino a dar dentro che non se n'avvegghino, o veramente, volando rasente la cima della ragnaia, la quale essendo tenuta in vetta tutta a un pari, vi si condurranno quali [1] che per una pianura d'un prato in ogni modo. Farassi diverre il terreno che è meglio sempre che far fosse, lasciando il rio dell'acqua in mezzo, o sí vero certo spazio da potere nei modi si disse sopra tenervela in un andare che vadi diritto bene, e mentre che si fa il divelto, faccisi di mano in mano piantare, e comincisi questo lavoro alla prima luna di ottobre, seguitando di continuo sino alla luna di marzo; et in queste piante cosí fatte non accade osservare regola di luna o altro, che

(1) *quasiché*, la stampa.

non importa, ma sí bene buon lavoro a tempo asciutto, lasciando asciugare il terreno quando gli è molle, mettendo giú, sempre che si fa una mandata di fosse, di piante le quali si faccino cavar tuttavia gioveni, rigogliose e vegnenti e con barbe assai, spargendole et aprendole in su 'l fondo della fossa con diligenza e buon ordine, a diritto filo per la lunghezza e per la larghezza un poco piú, volendovi pur le strade, ma che sieno strette alla capacità di poco piú che si tenga lato un uomo. Piantinsi le piante discosto l'una dall'altra due piedi e non piú, e sopra tutto porvi assai sanguini e saliconi, e di poi scompartendo a modo e fantasia tua i ginepri, gli allori, corbezzoli, sambuchi, lentischi, rovistichi, agrifogli, quercie, olmi, lecci, tiglie, ontani, mori, alberi, salci, e a tutti questi la sua vite d'abrostino al piede, con che non si coglino mai [le uve], per allefìcarvi l'invernata i tordi e le merle; e cosí i fichi, che perció vi si ponghino in su le bande, e vetrici, gattici, cornioli, prunbianchi, maggi, mortelle e bossoli; e di questi e dei ginepri mettere anco un po' piú fitti per tutto il filare di fuori, mandandolo poi unito e fondo in foggia di serrata spalliera che si regga da per sé di quà e di là, per fare andare gli uccelli stivati nella ragnaia. Piantinvinsi dentro dei rovistichi, dell'ellera e di tutte le sorti d'arbori che servono a far cappellacci, e a tutti quelli che non tengono la foglia por loro viti d'uve mangiarecce ai piedi, e sopra tutto canaiuole, trebbiane, passerine e di tre volte. Altri le amano solo di piccolo acino; e lungo il fossato dalle prode o

rio, dei roghi, le cui punte fanno eccellente pianta, e servono gli uccelli in grato cibo le more, le quali sono per i beccafichi mature avanti ai fichi, e gli ingrassano a pari di loro, come i sanguini. E la verzura che vi si metterà è di mestieri variarla, e mettasi rada, che dall' una all' altra pianta di queste sia almanco quattro o sei braccia, e dei sanguini per tutto e assai, e della lentaggine di quella sorte che n' abbonda l' isola del Tino. I sambuchi vogliono essere posti nel filare di fuori, e nocciuoli e ginepri e mori; e si facci tutto ben fitto e bene stivato, che rattenga gli uccelli, e per assicurare la macchia dalle bestie. Del rovistico non è da por troppo, ché fa mala macchia e riesce co 'l tempo seccagginoso; e pochi sono quegli uccelli che bezzichino le sue coccole. I fichi albi assai vi faranno bene. Il ginepro piantisi piccolo co 'l suo pan di terra che gli cuopra tutte le barbe; e di questi mettanvisene buon dato; e quando si va a cavargli, ponghinsi in certi canovacci con i nastri quadri a uso di grembiali, e legagli quella terra attorno con essi, e ponghinsi a quel modo, sviluppato il canovaccio; che non patirà di niente et appiccherassi forse meglio in su 'l sodo, cioé in su 'l terreno che non sia altramente lavorato, che ama cosí; e basta fare una buca in terra non troppo affonda e piantarvelo dentro; e non si taglino mai fra le due terre, che non rimettono mai. Cosí farai ai lentischi, ai lecci, alle sughere, agli stiocini et alle lentaggini et a' corbezzoli, non perché questi non rimettino, ma perché s' hanno a lasciar crescere senza

trassinargli con ferri da imo a sommo. Si possono bene scapezzare arrivati a una certa grandezza, come l'alloro; e volendo campare le messe, fa che sia di due anni e non piú, con buon ceppo capassa di barbe e del vecchio; e tutti questi posti faccinsi tagliare fra le due terre, che cosí vogliono i corbezzoli e loro. Ma l'alloro, quercie, sughere e leccio si possono seminare; la quercia non di meno posta giovine con buon pane, entrovi rattenute tutte le sue radici, fa e viene presto, e cosí posta a piantone come l'ulivo e con buone barbe che gli sien poco trassinate e tocche, e cavate con diligenza con la sua maestra, in due o tre anni in su 'l divelto fa capitozze da servirsene. La mortella si pone co 'l suo pane. Il bossolo si pone piccolo, o a rami o pali. Le tiglie vogliono aver buone barbe et essere piccole, e gli aceri vogliono essere giovani, cosí i faggi, volendovene, et i sicomori; e di questi è bene essere vago, perché crescono presto e fanno bel vedere; e chi volesse fare una selva che presto fosse e grande e fronzuta, non esca di questi sicomori, i quali si pongono con le barbe et anco si seminano. I platani sieno presso all'acqua; e si pongono a rami come gli alberi. Gli aceri penano assai a venire, ma grandi fatti si possono capitozzare. I sambuchi s'appiccano a rami, e quanto piú sottili, tanto meglio; i mori con le barbe; a tempo nuovo i saliconi, salci, gattici, alberi e vetrici si potino a che modo si vogli che si dichino con gli altri arbori della ragnaia. I nocciuoli, gli ontani, gli olmi et i carpini non vogliono essere tagliati;

le altre piante di scope, di sanguine e simili conviene che abbino buone barbe, e non por loro amore. Et ogni cosa, posta che tu l' hai, tagliala fra le due terre, e la replico, perché questa è la vera che faccino bene; e tutto, dal ginepro e dal bossolo in fuori, si puó tagliare, e dando loro qualche cosa al piede non farà che bene. Volendovi abeti, nassi, cipressi, si ponghino piccoli all' ottobre, né si tocchino altramente, e la estate, se si puó, al secco annaffisi tutta la macchia et il postime messo tutto sopra al divelto a fondo prima, in piano due braccia e mezzo et in poggio tre, che verrà piú presto. Dal primo anno al quarto si facci lavorare sino al quinto a ogni anno di marzo, e con la vanga nettare tutta la ribalderia, e sempre dargli del letame nuovo, potando, diradando e ben formando le novelle piante; et a quelle che hanno a servire ai viali coperti dar la piega con il modello sotto di castagno, che poi incavicchiato si puó intralasciare di buon' ora, e vogliono essere lauri, lentaggini, rovistichi, vitalbe, viti salvatiche, corbezzoli, sambuchi, pioppi e simili arrendevoli, tutti posti da piccoli, e dopo il quarto anno volgerli sopra la loro armadura; et a questi et a quelli si lasci due messe o quattro al piú delle piú rigogliose; e come s' è detto si replica, la macchia vuole essere macchia, e per tale s' ha a andare guidando e custodendola alta e fonda a misura, e che gli uccelli vi stiano coperti e sicuri, tutta, come s' è detto, tenuta pari di sopra, che non avanzino le vette. E non volendo far le strade coperte per tutto il lungo della ragnaia,

si possono fare almeno per un venti braccia alla ragna, acciocché il beccafico possi strisciare e dar basso nella ragna, e condotto lí vicino non possa alzarsi. E per mezzo la macchia s' ha a fare una viottola larga tre braccia, coperta, la quale fa due effetti, utile comodo e bellezza, e serve per gli uccelli che vi strisciano sotto mirabilmente. E di piú v' ha a essere a capo di detto viottolo il suo raccetto di verdura fatto tutto di rami fondi e fabbricato di bossoli, mortelle o altro, accomodati cosí che faccino tavola piana et in piano, come se di legno o pietra fosse ; il che si farà con fargli il suo telaio sotto, facendoveli camminare et arrender sopra e spessicare su forte, [che diverrà] soda e fitta, avviticchiando et annodando bene e legando ogni minimo ramettino, torcendo senza rompere o scoscendergli. Sia la capanna, per finimento del tutto, con i sederi di ellera, e per tutto altri sedili di tanto in tanto, e simil cose sino all' ultimo della macchia, e qualcuno di pietra e figure et altri ornamenti. E qui ancora starà bene un vivaio coperto di verdura, tenuto netto, con pesci, e dirimpetto alla ragnaia dai lati fan bene certi capannoni di verdura, con i sederi attorno inverdurati, a veder le tese che hanno a essere larghe e con buone pertiche o stili di quà e di là, confittivi dentro i suoi scaglioni attaccati di legname da sostener le ragne, e sotto certe piantette di cisto, ginestra o sanguine, tenute basse per attaccare i filetti della ragna. E volendo non v' avere a pensare, a dove sono le pertiche si pianti accanto un albero o abeto, se è terreno da ciò,

se no, olmo o vetricone, quercia, cerro o noce, che servirà per stile. E quivi, dove è questa tagliata, s' ha a tenere aperta e le frasche lontane e tutta pari, perché non s' attacchi la ragna; e si può anco attaccare una pertica bassa fitta in sui piuoli rasente terra, che serve a legare i filetti. Né starà male e farà buon effetto che a dove sta la ragna, in quel valico, a ventiquattro braccia et anco trenta, sia piú alta la ragnaia e tutta uguale; e se bene s' è detto che di variate piante si possino fare le ragnaie, non è per questo che d' una sola fatta anco piantate non sieno per star bene, e massime se sieno tutte di lauri, ginepri, lentaggini e di tutte altre piante che tenghino perpetua verdura, come tutta di cipressi che sieno tutti ad una conguaglianza tenuta bassa, perché gli uccelli vi porranno amore, e tanto piú volentieri se vi nidificheranno, come avverrà se sia tutta d' olmi, di salici e vetriconi. Ma sopra tutto son buone quelle piante dalle quali possino trarre da beccare, il che s' otterrà ponendovi di molte viti et ellere e sanguine, fichi, ginepri, corbezzoli e susini assai e simili. Riuscirà ancora utile e buona una ragnaia posta tutta di frutti domestichi da mangiare, come meli, peri, susini, fondi spessi e fitti e con assai abrostini ai piedi. I mori saranno utili a piú cose e daranno da beccare agli uccelli nel tempo delle more, e dureranno quel piú, interserendovi dei mori neri; ma conviene mescolare, come delle sorte dei fichi, ché tutti non maturano in un tempo. I valichi per tendere alle ragnaie deono essere a ogni tanto di spazio,

secondo la lunghezza delle ragnaie, che sendo lunghe, vi si può accomodare piú d' una tesa a un tempo.

Il medesimo modo s' ha a tenere volendo porre presso al giardino un uccellare, o vogliamo dire boschetto da tordi, nel porlo, nell' assettarlo et ordinarlo. Ma alcuno per l' occasione d' una bella pianta di quercia, leccio o ulivo l' ha fatto et ordinato sopra queste sole, et ancora sopra grandi elleroni, retti da arbori secchi o verdi, che dall' ellera restino coperti. E si possono oltre a questo fare posticcie, cioé da levare e porre, come di ginepri, di lecci e di quercie e d' allori, rimutando di mano in mano dove si seccano; e se bene non ricercano il sito in pianura, dove sia passo di tordi, ancora in piano si possono fare, e 'l modo è questo, che facendogli un grande e largo fosso attorno, la terra che si cava si getti per di dentro, sopra la quale s' alluoghino le piante che hanno a servire a ciò, avendo pur da vantaggio lavorato a divelto prima bene sotto il terreno; ma questo sito di tutti è men buono e quasi non è da eleggere che per necessità, non avendo da farla altrove. E bisognando o volendo cosí fare, è di necessità eleggere una pianura spazzata per un pezzo attorno di tutti gli arbori e frutti, e se vi sono, levargli che non dieno impedimento. Ora le medesime sorte di piante di verdura che la tenghino il verno, che [servono] nelle ragnaie, possono servire ai boschetti, compartendo e divisando bene tutte le piante che sieno variate, stando meglio cosí che d' una cosa sola, se ben sono chi tutto

di cipressi, tutto di ginepri e tutto di lentaggini l'abbi fatto. Né ci vuole essere altro di piú, se non che vuole essere piú a fondo lavorato il divelto, da che il suo sito è in sui cocuzzoli de' colli o monti o vicino a quelli, in lato ove non manchi e scemi il terreno tuttavia; e bisogna mettere a dentro. Per il che conviene far piú trito, piú stagionato e miglior lavoro, come che con piú accortezza eleggere e cavar le piante, che non si potendo trasportare [con] il lor natío terreno, è necessario con tutta l'arte bonificare ottimamente a dove elle si pongono. E se bene il Gran Signore Solimano adiratosi contro uno che gli disse che in manco di due o tre anni nelle colline sue di Costantinopoli non potrebbe allignare un uccellare fatto come 'l suo, in breve tempo s'ostinò di farlo in ogni modo, e con la possanza grande degli uomini in meno di otto dì fe' portare il terreno e le piante intere a quel sito idoneo, ove fe' venir colui a vedere, che garrito se ne spaventò. I Vinegiani ancora in un mese possono fare cento galere, per avere i preparamenti, e non hanno potere di fare una galera in un dì, tutto che a Arrigo III, mentre nell'arsenale gli diedero colizione nel ritorno di Pollonia, avendo gli ammanimenti preparati, composero insieme una intiera galera, avanti che di quivi egli si partisse. Le pianure, i colli bassi e le valli per questo effetto sono da fuggire; la vera posta è, in qualunque luogo egli sia, che vi sia buon solito passo, e si potrà giudicare tale quello che scoprirà, comprenderà et abbraccierà assai vallate e monticelli, sí che

i superiori a lui gli sieno lontani, a tal che piuttosto gioverà che sieno uguali e paino quasi a un pari tutti con quello a dove sopra si pianti l'uccellare. Ma il monte, poggio, collina, spiaggia o punta dove s'ha a far porre, abbi o naturale o fatto fare con l'arte un sito piano e rilevato, né sia all'ultima ultima cima del monte, ma al principio se è grande, se è piccolo a mezza calata d'esso, non nell'alto alto, ma nella piegatura del basso e dell'alto, sí che pigli la veduta del suo proprio sito e d'assai vallate, e che il monte, collina o poggio o punta dove s'ha a piantare, non abbi arbori grandi attorno che l'occupino o gli faccino noia, e se vi sieno, si taglino e levino via. Cosí si facci alle vicine macchie che alte sieno da far altri posatoi, che [stiano] impedendo il passare degli uccelli co 'l fermarsi et intrattenersi quivi. La disposizione della pianta vuole essere quadra perfetta o similmente rotonda o ottangolare o sessangolare o aovata, se non sia necessario accomodarla secondo il sito. E sendo quadra, vuol essere (se non costringa d'altra maniera il lato) dalle ottanta alle novanta braccia per ogni verso, e nelle altre si dee andare con la proporzione di questa misura, secondo però la postura del luogo e qualità del passo, non essendo alcun dubbio che quanto è maggiore dove è il passo buono, sia di gran lunga migliore e piú atta a pigliare quantità di tordi. Et in sur ogni quadro acconcisi una vertica co 'l suo capannuccio e nel mezzo una capanna grande di dieci o dodici braccia per

lato, murata ([1]) a tetto, copertata tutta di verde, con i suoi muricciuoli attorno, e dentro il camino con altre comodità da cuocere i tordi, e goder le fatiche del sollazzo, con una vertica sopra a uso di maschio di fortezza pur quadro; et essendo l'uccellare d'altra forma, con pilastri copertati di verdura, alti da potere impaniare, con un capannuccio sopra la capanna che serva all'uccellatore, e quivi stia a toccare con la ramata (sopravi la civetta) gli schiamazzi; e di questa maniera non sarà noiato da chi vi fosse altri a vedere (benché per il padrone si può per ciò fare da un lato il piú conspicuo dell'uccellare, un po' lontanetto, un capannello di verdura ben turato) perché gli schiamazzi temono la gente e stridono, e lui non sente i tordi e per questo non può toccare ai tempi; et in questo modo può lasciare star sotto chi viene a vedere per piacere. Bene dee essere serrata e murata la capanna con quattro uscite sole basse, e lei non piú che all'altezza di quanto stende sopra di sé il braccio un uomo, tenuta bene gastigata e pulita; et ancora, [oltre a] questo, l'uccellare s'ha a porre a mucchi, e [cosí] le strade principali che conducono ai lati o canti dell'uccellare o altri spartimenti et alla capanna grande di mezzo, la quale ha a entrare sotterra un braccio, et il resto si sollevi sopra, purché non s'alzi piú che tanto. E sendo fatta di verdura senza murare, entri medesimamente fra terra, e sopra sia coperta dalla verdura tenuta e retta dai

([1]) *misurata,* errore della stampa.

medesimi mucchi, tra i quali si possono ancora far le strade sopra terra, o murate fra terra e sopra, o non murate, a piano della terra da mucchio a mucchio, senz' altra dirittura o scompartimento; et i mucchi o fantocci che si voglino chiamare, hanno a essere lontani l' uno dall' altro tre braccia e mezzo; e di fuori i mucchi s' hanno a toccare l' un l' altro, che non vi si possi passare se non dall' entrata, che non ha a essere piú d' una, con una corona che lo circondi, né vi sia piú d' un valico che vadi alla capanna di mezzo, e questo perché i tordi non possino entrare et uscire se non di sopra, serratovi ancora e cosí da pié, in modo che questa spalliera tenghi i tordi (fatta all' altezza degli altri mucchi medesimi) che impaniati non se ne possino andare, e perciò sia ancora all' intorno circondata da una gran fossa la quale si può fare sempre che si fa il divelto. Altri pongono in su l' orlo una spallieretta attorno di mortella o ginepri o altro che rattenga i tordi, e per l' uccellare per tutto sopra tutti i varchi turato, che i tordi non possino strafo-rare. I mucchi non vogliono essere di meno di quattro o cinque piante l' uno, variati o d' una sorte sola come piú piace, e tutti vogliono essere tenuti a un garbo e ben ristretti e serrati insieme, d' una fazione uguale e pari. È bene porvi delle quercie assai et a ogni quercia dell' ellera, e massime intorno alla capanna di mezzo, e quivi attorno allevarne delle grandi e alte per impaniare e trascerre il luogo e sito dove ne sia; nel che può servire ancora un ulivo, un leccio o una quercia o altro arbore

che vi si ponga o vi sia, che abbi e se gli mantenghino assai rami. Ma le quercie tengono piú il fermo al garbo che se gli dà, e sono agevoli a custodire. Sianovi pochi ginepri e corbezzoli, e quelli che vi si mettono si ponghino nel mezzo dei mucchi, perché 'l corbezzolo ha il gambo spogliato di foglia, e sono difficili e dispettosi a maneggiarsi e a dar loro buona forma. Conviene poi tondarlo ai tempi, che sono quando si potano le altre cose, e tenerlo fornito e a ordine di mazze che s' intraversino con le tacche che tengono ferme le paniuzze da un mucchio all' altro; e siano di salcio o di vetrice et albero e d' ogni altro legname che abbi umore e non ritiri cosí presto e tenga la buccia verde. L' uccellatore sia pratico del fischio, se bene in Spagna ne stette uno all' Inquisizione, accusato che faceva con quello calare i tordi per arte magica, il quale giustificò dal paese d' Italia, di donde era, che cosí si faceva con l' ingegno, e fu assoluto; e sono dell' uccellare e della ragna il piacere e la fatica compensati vicendevolmente.

Accanto all' uccellare et alla ragnaia s' appartiene procurare d' avere il paretaio. Sono alcuni che per il medesimo filo, cammino e posta hanno ordinato e fatto l' uno e l' altro; e questo si potrà far sempre che il sito conceda d' accomodarli ambedue, che sarà quando estenda la cima del monte, che ha ricevuto in sé l' uccellare, dopo sé a dar tanto di spazio piano, che di lunghezza e larghezza egli vi si possi adattare su; e quando non bene anco arrivasse il terreno con la lunghezza e larghezza,

si può con muro a secco che sostenga la terra quanto ha a essere lo spazio, riempiendo d'essa, supplire, purché abbi le medesime vallate e vedute dell'uccellare, come egli desidera, benché ordinariamente egli richiede il sito piú basso dell'uccellare, e vuole essere posto al finire della punta del monte o colle, o a mezza costa, scoperto da un lato verso il finir d'esso. Et avendo il sito in piano, sia spazzato per tutto d'arbori e piante, e facciasi un cumulo di terra spianata, che l'argine del paretaio sopravanzi il terreno d'un braccio e mezzo. Sta bene aovato, e la capanna fra terra murata, coperta d'ellera o periploca o altra verdura, che non appaia agli uccelli. Ancora starà bene in forma ottangolare lunga, o in un quadrangolo che vadi a finire in sessangolo o pentagono, maggiore o minore, secondo che s'abbino grandi o piccole le reti, le quali hanno a essere quadre bislunghe, accomodate con le corde in ammandorlato. Piantinvisi attorno, per coprire le gabbie, mortelle, spighi, rosmarini, lentaggini e bossoli, tutti di questi variati o uno d'essi dispersé, tenuti alti poco piú di loro. Fassi far loro un cespuglio e dentro con il pennato o forbice uno scavato, tanto che vi cappia la gabbia un poco riturata; nel mezzo della piazza, un po' verso la banda di sopra piú che di sotto, a vantaggio ponghinsi vive assai piante fitte insieme di salci rossi, ma meglio è neri, e ottimo di vimini non molto alti lasciati andare, perché possino ben ricoprirgli le reti soprapposte a vantaggio due braccia o due e mezzo. Procurisi di tener l'aia netta e

pulita da tutte le cattive erbe, e lo spazzato della sua piazza si ricuopra di terra da sapone, assodatavi con la mazzaranga, alta un terzo di braccio. E cosí s' ha a porre per i viali dei giardini, perché non vi naschi erba, e generi un musco gentile, benché questo dalle quercie, non vi si calpestando, vi si può commettere e fa bel vedere; ancora la ghiaia et arena, ben battuta con polvere di mattone, ben pareggiata, farà l' effetto medesimo. Siano i cespugli delle piante, che hanno a tenere acquattate le gabbie, lontani l' uno dagli altri un braccio e mezzo, e di quà e di là a dove sono a dirittura le corde, siano discosti gli uni dagli altri due braccia o due e mezzo. E se il passo degli uccelletti che vi capitano stia in alto sito o in qualunque modo egli si stia, si puó accomodare, purché sia il passo abbondante che ve ne concorrano assai, o in frotta, o sceveri e sparpagliati. Nei luoghi di pianura si suole far gran fiacco di fringuelli et altri uccelletti di tutte quelle sorte che tu averai in gabbia, che cantin bene, allevativi dentro nidiaci, in compagnia di quelli che sieno di buon canto con varii versi. Il tempo del tender loro le pareti in Italia è passato mezzo l' autunno sino a tutto l' inverno, perché per i freddi piú badano su per le frasche. Sia l' uccellatore in ordine con le reti avanti al sole, sappi governare ben gli uccelletti e disporgli ai luoghi loro, muti spesso i zimbelli che son legati con i fili alle frasche del mezzo. Si possono tanto queste quanto i paretai far posticci, per esperimentare i passi e le buone poste, e seguir cosí per chiarirsene,

poi piantarveli vivi e quelli rinnovare. Gli escati che s' usano in Toscana sono certe spianate in sul terreno, in forma d' una gran tavola lunga, fatta ben pari e pulita, rasente i canneti, i campi dei migli, saggine e panichi, e nei prati, presso alle macchie e siepi di more nere, per pigliare gli ortolani e altri uccelletti che vi capitino, e passere. Quivi si adattano le reti e quattro frasche da coprirsi, e si fanno maggiori e minori secondo le reti che s' hanno, e tanto in piano, quanto in tutti i siti e luoghi.

[*Qui finisce, a car. 152* recto, *la prima parte, la parte generale, del* Trattato degli Arbori. *Il* verso *della car. medesima è bianco. Due carte bianche, non comprese nella numerazione, seguono immediatamente e dividono questa dalla parte seconda speciale, inedita*].

GIO. VETTORIO SODERINI

TRATTATO DEGLI ARBORI

PARTE SECONDA

(INEDITA)

L' **Abeto**, e per aver sortito al nome suo la principal lettera dell' alfabeto, e per essere fra le salvatiche piante per l' utile e per la bellezza anteriore a tutte l' altre, merita il pregio dell' opera di menzionarsi innanzi a qual si sia. Ha il maschio e la femmina. Questa piú di quello si distende, ingrossa et allunga; quantunque un abeto, non è molto tempo andato, che si tagliò attorno al Lago Santo, fu di grossezza nel calcio quindici braccia e la sua altezza passò cento. La femmina nelle sue pine non ha pinocchio alcuno o nocciolo che sia, il maschio dal mezzo innanzi n' è pieno, né prima generano, che sien cresciuti a una lor giusta altezza; ma nelle montagne di Trento tutti e di fiore e di frutto sono sterili. Hanno i maschi abeti le foglie piú aguzze e pungenti, ét i rami piú fitti e piegati verso la cima e serrati insieme, corti e minuti; le femmine di tutto questo il contrario. Sono piú belli i maschi e piú vigorosi; e tengono alcuni che creschino piú in alto di quelle e che abbino il legname

piú forte; e dell' uno e dell' altra è piú colorito quando comincia a gonfiare di primavera, et allora è ben metterlo a terra; il legname della femmina è piú gentile e delicato, e piú atto a far le botti e barili; ma dell' uno o dell' altro fatti, a lungo andare corrompono il vino inforzandolo, inacidendo il piú delle volte le cose che si corrompono. In Piemonte solo, Stiria, Carniola e Carinzia, ove dalle piú basse valli pareggia le piú alte cime dei monti, rosseggia il legname dell' abeto; negli altri lati, biancheggiando da prima, poco rosseggia di poi. Avendo a crescere l' abeto in alto assottigliandosi, tutto che e' si goda dell' uggia e ombrosi siti, a contrario del pino che ama il sole, [si alza] sí che arrivi all' aere aperto, et egli pure a godersi libera, lieta et aperta la vista dell' aere e del sole; poscia nel mezzo ingrossa. La parte sua verso la cima è piú nodosa e piú soda e dura; l' altre senza nodi. Piglia il fuoco presto e manda la fiamma assai in alto, per essere rado di porosità; e 'l suo vero sito è nelle vette dei monti, nimico alla vista della marina, se ben tanto in essa si riceva in servigio degli arbori di nave, di galere et altri usi marinareschi; et ancora nelle basse valli surge e fa bene. Si gode dei luoghi umidi et ombrosi, facendosi quivi piú bello assai, piú diritto e grosso, che a solatío. L' abeto tagliato di tronco o rami non rimette, e tagliata la cima quando è adulto, se gli fa portar pericolo di seccarsi; da piccolissimo la rimette e non patisce; e in alcuni lati, come in Babilonia, scrivesi che rimette e ripullula, come

molte altre piante non resinifere. L'ombra dell'abeto è contraria a quella del pino, che giova a tutto che se gli semina sotto, e nociva a tutte le sementi e frutti che gli son vicini. È l'abeto di sapore amaro, che fa che non intarla cosí presto; tiene bene la colla et è atto a ogni sorte di fabbrica e lavori; et all'acqua ancora e sotto e sopra regge per qualche tempo; ma eternamente si conserva nell'asciutto. Crea l'abeto una ragia utilissima, con che si fa l'olio di abezzo, tanto utile e salutifero ai tagli, ferite, renelle e altri mali. L'abeto nasce dalla sua sementa solamente, cascandogli [essa] sotto; et ama terreno simile a quello dei luoghi in cui egli cosí nasce, grasso, in cima di color nero e sotto sassoso, ma fresco. Dispregia ogni sorte di coltivazione e con i vezzi e diligenze che se gli usino diventa men bello. Con tutto ciò, volendosi fare un'abetina, o per la bellezza della verdura, avendo egli nelle foglie un verde naturale morato et acceso, piú vago di qual si sia altra pianta, o per altro uso, o sia in una vallata, o piaccia di vestirne un monte o riempierne una pianura, fuor dell'umido sveglíasi il luogo per tutto sotto, in poggio tre braccia e mezzo, et in piano un braccio meno. Facciasi d'aver dalla selva, ove naturalmente nascono e vengono da per loro, dei piccoli, non piú lunghi d'un braccio, né meno né piú; cavinsi questi con diligenza grandissima e con riguardo di non offender loro la barba diritta maestra, che n'hanno poi piú fatte di questa che va all'ingiú, con il suo pane natío di terra attorno, con maggior mozzo di terra che si possi,

e sin con la punta intera della lor fittagnola. E volendogli maggiori, cavinsi con questo fine, scalzisi loro d'attorno un massello di terra da ogni banda, serrinsi con una botte aperta che si chiugga con i cerchi confitti di ferro che li incavicchino, e capolevati si fascin sotto, con porvi grossa bene la terra che non caschi; e cosí portati senza scuotere, si caccin nella buca fatta nel dí avanti, e cavata la botte con diligenza; il che verrà fatto, avendo fatto la buca tanto grande che si possi stare a lavorargli d'attorno, avendo tuttavia avvertenza di non gli guastar punto la barba maestra. Ma verranno meglio e piú sicuri s'attaccheranno, quanto sieno piú piccoli e con piú terra natía appiccata alle sue radici. Cosí avendo accomodato il divelto, si faranno le buche, tanto in giú che basti a piantargli, e tanto a dentro che, ripiene, venghi la pianta ricoperta un palmo piú sotto che [non] era prima in sul suo letto. E l'ordine di piantarla sia questo: mettere prima nel fondo della buca quattro o sei giumelle d'arena di fiume un po' umidiccia e quivi sopra collocar la pianta con la sua fittagnola diritta, senza staccargli piota del suo terren natío, poi riempiere da ogni lato di terra cotta stagionata, calcandola con destrezza e distendendola con le mani, e riempiere di poi tutta la buca con suolo di loppa et uno di terra cotta, sin che sia uguale all'altro terreno affatto. Deonsi piantare nei luoghi freddi di primavera a mezzo marzo, nei caldi a mezzo ottobre sin a mezzo novembre, a luna sempre crescente; e se l'estate vadi asciutta, s'hanno

ad annaffiare, seguendo cosí sin che si cognoschino, passato l'agosto, bene afferrati. Ancora sarà bene e gioverà loro a mantenergli freschi seminargli all'aprile et al maggio attorno la buca, quanto la tiene, lupini, lasciandovegli sopra alleficare. E non avendo comodità di divelti, terrassi questo ordine: nelle fosse che si faranno, in quello scambio mettansi di molti sassi e fognisi apertamente, sapendo che nelle formelle, quantunque le si faccino agiate e grandi et a fondo bene, l'acqua gli farà mora che vi stagni; se già non vi si ponessero ordinatamente di molti sassi e ammontati, come si fa agli ulivi. Nasce l'abeto solamente di seme, come fanno tutti gli arbori che fan coccole [1]. Genera il fiore di color del gruogo intorno al solstizio di estate, e 'l seme suo fatto si può raccorre quando dopo l'esser ite le Vergilie sotto, casca in terra; perciocché tutti i semi degli arbori che si voglino sementare acconciamente, si dee prendere il seme dei lor frutti maturi, il che è quando da per sé casca dall'arbore. Conviene adunque aver preparato un quadretto di terra grassa, crivellata, mesticata con un poco di arena e quivi gettar sopra i semi, sí che si ricuoprino quattro diti della medesima qualità di terra, e piuttosto meno che piú; di poi con l'annaffiargli due volte senza sole, sin che ne segua la lor nascita, e da quivi innanzi se vadi secco e sia asciutto il terreno, fare il medesimo. E dopo tre anni che sono stati quivi, con la diligenza di quelli che

---

[1] *coniferi*, è scritto sopra *coccole*.

sono nati nelle selve si trapiantino. Possonsi ancora seminare al fin di febbraio sin ai dieci di marzo, adacquandogli come s' è detto; lascinsi tuttavia crescer con tutti i lor rami senza mai trassinargli con ferri, perché si sdegnano, e co 'l tempo saranno secchi da per sé quei rami che potessero dar loro noia all' ingrossare, che nascon loro nel gambo da pié. E per questo, quando s' hanno a piantare per far bosco, ponghinsi discosti sette, otto, in sino in dieci braccia l' uno dall' altro. Sono alcuni che da piccoli e sin tanto che sieno grandicelli gli vanno palando, la qual cosa non è lor necessaria, se già non fossero piantati in lato dove avesse forza il vento fuor di modo. Ma disdegnandosi d' ogni sorte carezze, è da lasciargli vivere a lor fantasia. I nodi dell' abete fanno corone a tornio bellissime.

L' **Aborniello** è di spezie di frassino, se ben non cresce mai tant' alto, né si fa cosí grande; detto dagli antichi orno e molto celebrato da loro. Ha il gambo delicato e la sua corteccia gentile, sí come le foglie piú delicate, le quali sono dalle capre e pecore piú volentieri mangiate che non quelle del frassino. In alcuni luoghi d' Italia s' addomanda costolo. Fa seme, et il suo seme si chiama da alcuni lingua di uccello. Nasce con difficoltà; ma perché fa cespuglio e pullula dalle radici, è meglio sbarbare di questi polloni e con le sue radici trapiantargli in luoghi che non sieno umidi o all' acqua sottoposti, perché egli di sua natura ama i monti e non rifugge per questo i piani

che sieno difesi da quel difetto. Quello che fa nei monti ha il legname piú bianco, quello di pianura negreggia et è men buono; si rifà dei luoghi aspri et asciutti e d' intrigar le sue radici fra i massi, dai quali strigati da piccoli et anco grandetti, si trapiantano in terreno ben lavorato, ma loro non troppo a dentro posti. La vite vi risiede su volentieri, sí come comodamente vi s' allefica sopra e s' aiuta, riducendolo a capitozza; sí come agevolmente, spesso riformando i rami, si mantiene. Il suo legname è buono a tutti gli usi che quello di frassino. Ha poco tiglio e si lavora con facilità.

L' **Acero** è nero e bianco; di questo il legname è piú delicato e gentile. Non è troppo differente dal tiglio di grandezza e di fazione di corteccia, un po' piú rozza, lividiccia, grossa e che contrasta al torcersi; cresce diritto, con poche barbe, e quelle in sommo al terreno. Il suo legname è candido, pien di vene che seguitano per lo lungo in foggia d' onde marine, atto a tutti i lavori e massimamente a amadie da fare il pane e spianarvi dentro la pasta, et in taglieri per i bisogni della cucina, et a far tavole da portare il pane al forno. Fa in alcuni luoghi nascer del suo fiore un frutto non troppo lungo, simile a quello del paliuro; e matura. Seminato nasce mal volentieri, a tal che è meglio cavato dalle selve con tutte le sue radici piantarlo con diligenza da piccolo in terreno ben lavorato, ma posto in cima della terra, dilettandosi egli di stare a galla. Brama luoghi ombrosi, terreno fondato e buono, non suggetto

all' acque. Ritruovasi ancora del grosso e ruvido, e del gentile e delicato, il che si cognosce alla lisciezza et alle vene. La vite non rifugge d' andarvi sopra e vi si distende su acconciamente. Il delicato si mette in opera per gli instrumenti da sonare, buono per catini e tafferie. La sua stanza è nelle cime delle Alpi e nei dirupati di esse e suoi burroni.

L' **Avornio** è arbore non molto grande. Nasce nell' Alpi e nelle folte selve. È detto da alcuni maggio, perché al fine d' aprile si rinnova verdeggiante e fiorito; e s' usa per calen di maggio, nei luoghi dove si festeggia, in quel dí appiccarsi alle finestre e sopra le porte delle case, per verzura primaticcia e bella. Questo arbore, cavato con diligenza dai lati dove egli fa, si traspianta agevolmente e s' appicca; e per i fiori è vario e di bella verdura. Il suo legname, tagliandolo di primavera a luna scema e con la buccia sotterrandolo nella calcina viva o vero sotto al monte del letame, e lasciatovelo stare qualche mese, piglia il color piú nero del suo naturale e quel bianco che ha lo fa pendere in gialliccio e s' assoda, somigliando l' ebeno al colore; il quale, con olio di lin seme strofinato, si fa piú vivace e con lustro. Lavorasi al tornio con facilità e se gli fa pigliar forma di qualunque vaso si vuole. Il [legname] per far scacchi da giuocare su 'l tavoliere o tavolette da 'l medesimo, è molto trattabile e comparisce bene. Attaccasi cosí in piano come in poggio, e per tutto fa bel vedere.

L' **Albero** è bianco e nero: questo è ferrigno ne 'l lavorare, l'altro è piú agevole. Albero è nome generale d'ogni albero, e particolare albero nome [di questo] è. E di questo trattando, dirò primamente come ella è utilissima pianta per gli edifizi, per travi, tavole e tutti altri lavori che possino servire alla comodezza delle case; et ancora nel fondamento delle case che si fondano sopra i pali è eterno sostentacolo fitto sotto l'acque, ricoperto da esse. Piantato intorno alle ripe del fiume le regge e mantiene mediante i gran cespugli delle barbe che ha, che si dilatano lontane e rattengono fortemente il terreno dalle balze dei lor dirupi, per tutto intrecciandosi le barbicole loro infinite e confiolandosi in modo co 'l terreno, che non basta per la furia dell'acqua a smuoverlo, non che a portarlo via. Non genera frutto di sorte alcuna, ma da' suoi fiori divengono in perfezione le sementi sue da potersi seminare, et alla primavera raccolte acconciamente all'ottobre si seminano nei renai dei fiumi et in tutti gli altri luoghi arenosi, che tale ama terreno, umido, acquidrinoso e renischio, e non ch'altro nell'arena scriva s'attacca e vien grande, purché truovi sotto fondamento uguale alla rena, e bene a poter ire di pari all'ingiú, andando egli con la sua fittagnola in profondo. Si pone a piantone, e questi vogliono essere staccati dai diritti rami che surgono verso la cima, o sí vero dalle capitozze, scegliendo sempre i piú belli et i piú ben fatti, lisci, delicati e di pochi nodi e di grossezza del braccio; e quanto piú sia lungo, tanto me-

glio. È bene tenergli qualche dí tagliati avanti che si piantino, di poi in buche fatte fonde quanto è lungo il manico della vanga; e non volendo andar tanto in giú, faccinsi con essa due buche, e poi con un palo di ferro si facci un foro che arrivi dal fondo di quelle un braccio in giú; e s'attaccherà e profitterà bene in ogni modo, da che co 'l pal del ferro solo senz'altro si possono piantare nel terreno delle ripe e de' renai dei fiumi, ove per tener saldo lo smottamento che fanno i fiumi s'hanno a porre in esso fondi due braccia l'uno dall'altro; e per far gli albereti nei piani buoni che si dichin loro, dieci braccia discosto l'uno dall'altro s'hanno a piantare; e nelle vallate dove non è cosí terreno a proposito loro o altro terreno simile, s'hanno a porre lontani l'uno dall'altro dodici o tredici braccia, e i piantoni si deono aguzzare quando si ficcan giú, come i pali delle vigne. Attaccansi con tutto ció per tutto come gramigna e massimamente in terreno umido e rasente l'acqua, et in questi lati cresce presto e s'augumenta a grossezza d'abeto, dirittura et altezza. Possonsi piantare all'ottobre, ma meglio è di primavera, ché sono in umore, suzzati che sieno per tre o quattro dí. Ponendosi fondi e fitti, meno saranno vegnenti e cresceranno, e diverranno piú sottili. È di mestiero perché s'allunghino et ingrossino almeno ogni due anni rimondargli sino in vetta, avvertendo di non tagliare i rami rasente il tronco, perché fa incatorzolire il legname e il tiglio ritorto e ritroso, e ciò causa il tagliar lontano quattro o sei diti dal tronco, ché cosí

da per sé si secca e non inasprisce il legname del tronco, e vieta che gli dien noia i nodi. Scapezzati e ridotti a misurata capitozza comportan le viti, rendendo da loro assai frutto, sí come fan le viti che fan l' uve da fare il vin greco in Terra di Lavoro, che in su questi quasi tutte si tirano. Riceve in innesto sopra di sé il noce che ha la buccia simile et il ciriegio; e piantato in terra che non se li dica non cresce né ingrossa molto e stecchisce, non essendo buono ad altre manifatture che a far forme da calzolai, e, spartito per il mezzo, far zoccoli per i frati di san Francesco e per pianelle da donne.

L' **Albercocco** [1] il **Miliaco** et **Asberges** son tutte sorte di frutti e simili l' una all' altra, le asberges un poco piú durette et aspre, sí come di buccia men delicate; quelle due il contrario, e massimamente le ermelline e le alessandrine. Le miliache son le prime a maturarsi, dopo queste le albercocche ordinarie, le ultime le asberges. Le alessandrine sono piú grosse di tutte; le quali insetate sui peschi ottimamente fruttificano e fan piú grosse, simili al color d' oro, onde molti le addomandano volgarmente crisomele. Fanno ancora su questi le miliache, ma meglio in su i susini, ove piú durano, come sopra i peri cotogni;

(1) « L' Albercocco è di spezie di pesco, di gentilezza, di sapore e di bellezza di piú pregio; e fansi una frutta mezzana tra l' albercocche e le miliache o armeniache ». Sta scritto in carattere piú piccolo fra le righe.

somigliano gli albercocchi, che benissimo s' innestano sui miliachi, e tuttavia meglio a bucciuolo e a scudetto che a marza, e piú agevolmente; sembrano nella foglia la fazione di quella del faggio e nella buccia quella dei susini: e propriamente i lisci di questa sorte e senza pelo sono le miliache, le quali comportano un poco piú i luoghi e terreni freddi che gli altri che hanno un po' di pelo, ma tutti si caricano assai piú di frutti nei siti e paesi caldi e terreni simili a solatío. Amano terre leggiere et alquanto arenose et abbondanza d' acqua; s' appiccano qualche volta a ramo, sfendendolo da pié, ma con difficultà e con gran diligenza, ponendo delle granelle d' orzo nel fondo della buca a dove ha a posar la fessura del ramo, mettendolo in buon divelto e riempiendo la buca di terra crivellata, solla, terra cotta e loppa assai. Piú sicuri vengono i rimettiticci staccati da il lor pié con le barbe; e seminati di ottobre e novembre nei luoghi caldi, e di gennaio e febbraio nei piú freddi, i loro ossi, tenuti prima in macero per cinque dì sotto 'l letame, poi seminandogli con ricoprirgli quattro dita in terra divelta ben letaminata e adacquandogli spesso; e nati si traspiantano avanti comincino a fare i fiori, ponendogli a dove hanno a stare per affatto. A scudetto fanno bene sopra i mandorli e sopra i nocciuoli, d' aprile e di maggio; e si deono cosí questi, come li altri tutti che sieno nati d' ossi, rinsetare. E perché il loro legno è fragile e volentieri si scoscende, non si mettino in luoghi alti e esposti ai venti; e sendo di

natura di durar poco, tuttavia si conservano, levando loro i seccaticci da dosso. Patiscono assai di formiche e di bachi, per aver la lor buccia tenera, dolce e delicata; imperò bisogna riparare da principio, con scavargli con diligenza e ficcando un ferro nel foro uccidergli, e con i soliti rimedi detti di sopra sovvenirgli. Ne sono d'una spezie minutissima e di sciocco sapore, se ben multiplicano assai. E se ben fanno piú di rado il frutto, non cogliendosi ogni anno, le grosse son piú amate e piú convengono al gusto, han piú sapore e [sono] piú sane, sendo fuor di modo lassative. Fassi di queste un intriso che si conserva l'anno intero, molto delicato, cocendole nel vin dolce buono o nel greco, e passandole per stamegna e poi mescolandovi un mezzo di zucchero; avendo posato il liquore e ricotto e ripassato, assodato che sia, si conserva in vaso invetriato et è molto grato al gusto, intignendovi dentro la carne lessa. Sono gli albercocchi in Baruti grossi e grandi come quercie, fruttificando in abbondanza infinita; e se ne fa in quel paese piacevol bevanda, cocendole con acqua chiara e passandole per staccio minuto, strette che l'hanno al torchio, poi rischiarandole con lasciarle star in riposo, e dandogli un poco di sale a discrezione, secondo la quantità. Condisconsi in mele un po' acerbette, cocendole con esso e lasciandovele star dentro coperte; ma con il zucchero son piú delicate e meglio si mantengono.

L'**Agno casto**, casto detto perché conserva la castità messo sotto, e mangiato o beuto

diminuisce il seme genitale; onde solevano le matrone ateniesi [tenerlo] nei lor temosforii, [dove] si stendevano i letti delle foglie d'agno casto per mantenersi la castità. Rende un po' di similitudine al salcio nelle foglie, se non se sono alquanto piú smorte e livide, in guisa di quelle dell'ulivo; ma, come il salcio, fa alla seconda dei fiumi, nelle spiaggiette bagnate dall'acqua, come che si goda anzi che no dei luoghi palustri. Cosí fatto è il maggiore; il minore ha piú fitti i rami e le foglie piú biancheggianti; quell'altro morate e piú piene di lanuggine, di fior di porpora; fa il seme come un granello di pepe nero, come l'altro bianco. E' nasce seminato all'aprile in terriccio buono e ben adacquato, e traspiantato alligna e cresce nei terreni umidi e lati freddosi piú che nei caldi; ma meglio è per piantarlo servirsi dei rimettiticci che egli fa da pié, strappandogli con la barba; et ancora de' rami. Piantato quindici dì innanzi che voglia muovere in buon terreno ben rincalzato e strettogli attorno, felicemente s'attacca e viene innanzi. Ambedue han l'istessa virtú. I corbi cacciano nei loro nidii, quando possono averne, le bacchette d'agno casto, contro ai pipistrelli che gli annoiano. È pianta di grande e vigoroso umore, come che facci alla primavera grandissime messe, ma piú al tardi degli altri arbori, sendo serotino ancora a mandar fuori i suoi fiori. Credesi che chi essendo a viaggio porti in mano o cinta una bacchetta d'agno casto, non abbi per cammino a sentire scorticamento per sé, andando a piedi, in alcuna parte del corpo.

L'**Agrifoglio**, che piuttosto agutofoglio meritava d'essere chiamato, avendo egli pungentissime frondi, è arbore venuto d'Affrica come i piú fruttiferi d'Italia, per sino ai fichi. Sta tuttavia verde, e verdissima è la sua corteccia; fa i frutti somiglianti a quelli del pugnitopo, sí come questo ha le foglie che pungono. Mantiene la foglia verde in tanto che a pena si può altrui avveder che ella rimetta; ama terreno grasso et uggioso e volto a tramontana, nemico al sole. Preparasi con le corteccie delle sue radici il visco buono, cocendole e passandole per vaglio di rame con i fori minutissimi, e cotto, pesto e mantrugiato. Nei luoghi asciutti e secchi non cresce tanto. Seminansi le sue coccole quando son mature, che allora si ripruova quando spremute n'escano i semi senza alcuna altra materia d'attorno attaccata, riuscendo puliti e netti, in terreno crivellato e grasso, e nascono agrifogli da traspiantarsi in luogo uggioso e freddo, che questo amano, godendosi della neve. Traspiantansi cavati dalle selve con diligenza e tutte lor barbe, con un poco di terra natía al piede, gioveni e piccoli; né si traspongano in luogo dove l'acqua corra o sia [la terra] umidiccia; e servono per spalliere di verdura continua e siepi impenetrabili. Né altro studio vuol poi, appiccato, di diligente lavoro; e perché non teme il freddo, è meglio traspiantarlo di ottobre o novembre, che a primavera. È openione che posto rasente le case ne rimuova le fattucchierie e gli incanti e le malíe. Una freccia fatta di agrifoglio tirata contro a un animale, ancor che caschi in

terra senza colpa di chi la tira, da sé si fa piú innanzi, tale [essendo la] sua natura di pignersi innanzi. Pitagora scrive che co 'l suo fiore si fa agghiacciare l'acqua. La sua corteccia cavatagli, involta nelle foglie degli arbori e marcita, il che avviene in dodici dì, allor fracidata la cavano, e tanto in una pila di pietra si pesta, che in visco si sdilinquisca; finalmente nell'acqua corrente, sí che venghino a galla le reliquie delle buccie restatevi attaccate e l'altre brutture, lo lavano, et aggiuntovi olio di noce, di subito lo ripongono in pentole invetriate. Affermano alcuni appiccarvisi sopra l'arancio, annestato a marza et a occhio; et io ho favellato a chi dice aver ció visto; e fruttificare, se ben di sugo alquanto piú asprigno.

L'**Azzeruolo** rappresenta il garbo di fazione, buccia, foglia, d'albero di pruno bianco; quello sopra il quale vien bene annestato [è] il melo e il pero, di piú sapore che non sopra i peri e meli salvatichi, come ancora il nespolo. Imperció comodissimamente vi s'annesta sopra a marza; e benissimo ancora pruova sopra il pero cotogno, e sopra il nespolo ancora s'attacca e sopra il sorbo; e s'ha a insetare nei luoghi freddi al principio di aprile e nei caldi a mezzo marzo, perché muove assai per tempo. Ama terren grasso e piuttosto asciutto e renischio che umido, né rifugge sopra di sé la compagnia della vite. I frutti allora sono maturi che appariscono ben rossi e coloriti, al tocco fatti teneri. Ma volendo conservargli, sono da essere colti alquanto innanzi; e tenuti

in luogo dove batta il sole per quattro dí, s' hanno a riporre in stanza mezzanamente fresca, coperti di asciutta arena. Nasce di seme, ma cosí vien tardi. La piú diritta è fare un semenzaio di pruni bianchi e di peri cotogni, e scegliendo le marze tenere della messa dell' anno passato, sugose e vegnenti, s' innestino. E quando s' insetano, s' avvertisca che egli ha la buccia gentile e fragile e doppia come il ciriegio; facciasi che quella di dentro combaci bene con quella ove s' annesta che quella di fuori, come a quello non importa piú che tanto che pareggi, ché s' appicca in ogni modo; l' importanza è che quella di dentro tocchi bene per tutto quell' altra di dentro, né fa caso che non rimanghi uguale quella di fuori. Quelle che vengono di Napoli, dove prima furono condotte di Arabia, sono le piú generose, e ne hanno una spezie senz' osso, e delle candide lattate; delle quali essendone da messer Pier Vettori data una marza al principe suo signore, e di lì a certo tempo addimandando egli a lui se aveva mai fruttificato, rispose che sí e che elle non s' erano mai vergognate. Queste sono piú delicate al gusto e men piccanti; le rosse acciaccate e poste nel vino che si fa per raspato, gli danno gran picco, e tutte condite nel zucchero spengono la sete, sí come la lor decozione e gelo.

Gli **Aranci** sono stati trasportati di Media, d' Assiria e di Persia, e da tutte queste provincie hanno sortito il nome e si descrivono di questa maniera: ch' egli hanno la foglia

simile all'alloro, piú delicata, piú sottile e piú nel mezzo corpacciuta e meno in punta aguzza, con molte spine pungenti tra le foglie e nei gambi dei rami, lunghe e sode et acute, e di queste piú pieni da piccoli che da grandi; e di questa fatta son quasi tutte le sorte d'agrumi. Ma la foglia dell'arancio sola nel suo cominciamento ha la foglia spartita, quasi che ella cominci, da una piccola fogliolina la grande, che con questa è insieme appiccata. Gli altri tutti hanno la foglia che da dove ella comincia a dove ella finisce tutt'una è e tutta intera, d'un pezzo solo; quella sola è divisa e pare che di due parti sia. Cresce ancora l'arancio e diventa maggiore, dilatando i suoi rami et ingrossando nel pedale piú di qual si sia altro agrume; resiste anche al freddo piú di qual si vogli altro di loro, come che ove sia da ogni parte ricinto di muro, il luogo attorno alto quanto lui, facci e venga bene opposto a qual si sia parte di cielo, cosí in spalliera come in pianta che sia libera. Meno ancora si cura e da piccolo e da grande d'essere adacquato, se ben piccolo ama et ha di necessità dell'acqua per venire innanzi. Ma essendo egli posto ben a dentro al terreno, brama egli, in quello che sia simile a sé stesso molte braccia in giú, d'essere fitto sotto tre braccia intere; non essendo forse altra pianta tra le domestiche che si diletti d'essere piú ricoperta nelle radici di questa nel terreno, nel quale cava tutto quel maggior succhio e nutrimento che si può, con le sue fibre che son barbe come capelli, minutissime, con le quali attrae il nutrimento

che trascende al tronco e di quivi ai rami; et è cosa utile loro rinnovarlo e rinfrescarlo tutto al calcio ben sotto ogni cinque anni. L'arancio ha il gambo di metallo, le frondi di smeraldo, i fiori d'argento et i frutti d'oro, e d'uno di questi du · è sempre carico; e dei frutti sempre, o maturi o mezzi fatti o acerbi, volendo, ne tiene. È ben vero che le melarancie lasciate invecchiare su l'arbore all'invernata, le vecchie perdono il succhio, diventando stopposе; ma di poi a primavera rinsucchiascano, diventando piú grosse. I cedri ancor essi si mantengono piú dell'anno, fatti che sono in su l'arbore; e similmente i vecchi e fatti limoni; ma si danneggiano le piante a lasciarvegli dimorar su tanto, facendone poi sino all'anno a venire. Facciasi adunque la pruova di pochi, et degli altri, quando son fatti, si scemino, decimando gagliardamente; perché i frutti che vi rimarranno si faranno piú grossi. E cosí si facci di tutti gli altri agrumi, dei quali sono varie sorte e fra gli aranci ancora alcune diversità. Se ne truovano dei dolci, di mezzo sapore e degli agri; alcuni hanno la buccia liscia, altri ronchiosa e butterata, et alcuni nascono con molti sbrencioli o escrescenze nella lor buccia propria, et alcuni fatti a uso di occhi divisi, et alcuni, che ne venne la razza di Sicilia, con una scorza variegata, distinta a verghe piú grosse e piú belle di tutte le altre; alcuni con seme assai, altri con pochissimo. Ne è una sorte in Genova venuti dalla Cina, che son piante piccole che hanno la foglia simile alla mortella, e tanto picciole di frutto, come un

fusaiuolo. Queste sono commestibili e di nuovo buon sapore.

L'arancio è detto così da Arancio, castello di Acaia. Altri consentono che fosse portato questo frutto dall'isole Fortunate da Ercole d'Atteo in Grecia. Ora gli aranci, i limoni, i limoncelli di Gaeta, i limoni del medesimo luogo, i limoni cedrati, i limoni accannellati d'Amalfi, i limoni dolci, i limoni fatti a Foggia, i ponsini, le lurnie di Valenza, i limoni spatafori di Palermo, i cedri, i cedrangoli, i pomi d'Adamo, i merangoli, i cedri piccoli e grossi, se vuoi che venghin presto quando tu gli semini, farai fare una buona buca come usano di fare i contadini per mettervi il concime a fradiciare per servirsene agli ortaggi, che il buono non se ne vadi, a mezzodì volta o a levante, e faraila empiere di concime che sia mezzo spento, e sopra il concime spento un suolo di terra cotta mescolata con terriccio, alto un mezzo braccio e piú; et in detto terriccio metterai tutti i sopraddetti agrumi, ponendo i lor frutti fradici in quà et in là ad uno ad uno a uso di seme, o veramente le sementi cavate ad una ad una di qual si sia l'una delle sorti frutti, e gli sementerai fatta la luna di gennaio, e gli farai poi, come 'l caldo viene, annaffiare gagliardamente, non gli ponendo sotto terra piú di quattro o cinque dita. E ció farai nei luoghi temperati e nei caldi. Nei freddi un poco piú tardi; e cosí seguendo di governargli, coprendogli con diligenza e con diligenza aggiugnendo lor letame e limbellucci ai piedi per due anni, vederai

che pruova faranno; e di poi gli caverai all' ottobre e trasporrai a dove gli vuoi; e questa medesima regola userai ai mandorli, persichi e albercocchi; né gli coprirai l' invernata. Ma è ben vero che cosí s' avvezzano di sorte, che se di poi tu non gli poni in buonissimo terreno e vantaggiato luogo, ben volto al sole, e lasci di seguire di far loro vezzi straordinarii, a lungo andare non profittano cosí felicemente; ma per uno che ne vogli far arte per quelli due anni, di poi lasciarne il pensiero a chi gli compra, pur avvertendoli per l' avvenire di ció, riescono cosí belli in vista, che ciascheduno se ne invaghisce e ne vuole avere.

E non volendo fare questo modo di seminargli, volendo far le barbate di tutti loro e de' rosai da Dommasco o doppi o scempii, taglierai l' arancio o altro agrume dei sopraddetti fra le due terre, e lasciagli far le sue messe; et il vecchio che tu tagli fallo porre a piantone non molto alto da terra, che s' appiccherà; e tutte le messe del pedano vecchio terrai innanzi, potando i rametti traversi perché s' allunghino, e l' anno di poi, cresciuti che elli sono, scalzeraili bene, et avendo fatte certe fossette affonde mezzo braccio, li distenderai quivi dentro a uso di propaggine chi quà e chi là come una stella, cavando lor fuori la punta, riempiendoli di buon terriccio, dandogli dell' acqua assai l' estate, affinchè mettino buon dati barbe e piú volentieri. E quando tu pensi ch' egli abbin fatto le radici, il che cognoscerai scalzandogli da una banda, e tu di nuovo cavagli attorno e scalza; e ritrovato il capo,

taglia quelle propaggini rasente il vecchio, e l'anno che viene fanne l'acconcio che tu vuoi; e di nuovo l'arancio vecchio si rimetterà e faratti il medesimo effetto; e potrà ripropaggi-nare, o lasciarlo venire innanzi, come piú piaccia. Ma bisogna avvertire, perché sono frutti che temono il freddo e massimamente il vento da tramontana, di turar bene dette propaggini con la paglia e letame grosso e limbellucci a piedi e stuoie, e con gettar loro addosso di molto sterco cavallino crudo; e se siano aranci o altri agrumi di frutto, niuna cosa è migliore che, sopravvenendo il gelo, scaricargli dei pomi; perché, lasciando i frutti, per il troppo umore che esala si seccano. E che ció sia vero tu vedrai a quelli che non son gravi di frutti, o per me' dire che non n'hanno alcuno, piú contro al freddo si difendono. Ancora, volendo i frutti piú gagliardi e grossi, se gli levino questi sparsi dai rami piú bassi e se gli lascino i piú alti. Si godono d'assai acqua, e massimamente il cedro; e soli quasi di tutti gli arbori sentono giovamento dall'Austro, restando offesi dall'Aquilone. Nei monti opposti a tramontana, sí che loro voltino a mezzodì, posti vicini, vengono innanzi bene. Piace agli aranci avere delle zucche seminate presso e che le lor foglie o viticci saglino sopra a coprirgli, sendo questo cosí debole lor caro copertoio. La natura di tutti gli agrumi è di migliorare sempre sopra gli arbori delle lor medesime spezie che si ritruovino di miglior sorte, se non se i limoni insetati sopra i cedri fanno i limoni piú grossi, suavi d'odore e sapore; con tutto ció gli aranci

insetati sopra i pomi d'Adamo acquistano fuor di modo e diventano piú vigorosi e fatticci; e rinnestati gli aranci sopra gli aranci, di migliori sí diventano maggiori e piú vegnenti. Quelli di mezzo sapore fan bene in su' forti e quelli dolci sopra quelli di mezzo sapore; et i dolci sopra i dolci si fanno piú grossi di prima, et insetati sopra il pome d'Adamo fruttificheranno piú presto. Desiderano vedere et essere al sole il piú si puó; perció si ponghino a dove batte bene e stia scoperto assai. Amano molto l'aere della costa delle marine e valli e pendíi, o pianure esposte a esse. Vogliono il terreno grassissimo e trito e leggieri; nei fiacchi e deboli non fanno cosí bene, e tutto che comportino ogni terreno, nella creta et arena scriva non vengono innanzi. Pruovano nella terra fresca e si confanno assai in quella che succia ben l'acqua, bramando d'essere adacquati tuttavia; ma nella terra che non smaltisce l'acqua mal volentieri allignano, diventando giallicci con frutti vani e le piante squallide. Se la secchezza del tempo e del luogo ricerchi che s'adacquino d'inverno, facciasi con acqua subito attinta dal pozzo o con quella di tiepida fonte, né mai gelata; e tutta si versi discosto al tronco, sí che in gittandola non lo tocchi e si sparga sopra le barbe. Nei semenzai si seminino lontani un palmo e mezzo l'uno dall'altro, perché si possa zappare fra essi due volte l'anno a mezza estate et all'autunno; siavi il terreno lavorato ben sotto et il solco mezzo ripieno, seguendo di porvi terra mentre che vi creschino, dandogli letame ben macero

mescolato con cenere disfatta nell' acqua. È chi tiene per openione che volte le punte in giú del seme nascendo abbarbichino meglio, come cacciando fitti parecchi granelli insieme, spunteranno fuori piú gagliardi, et adacquandosi con acqua intiepidita al fuoco, cresceranno piú sollecitamente. Ponendo in macero in acqua melata qual si sia seme d' agrume o vero in latte, mutandolo ogni dí perché diventa forte, o veramente mettendo il seme in un guscio di noce ripieno di zucchero, sí che l' altro guscio si componga a lasciar tanto largo che possi spuntar fuori, o acconciandolo cosí in un fico secco spartito, di poi ricongiunto e seminato in buon terriccio, poi al tempo traspiantato, farà i frutti dolci in quella parte ove suole essere l' agro. Alcuni affermano che seminando i semi dell' arancio ben maturo che sia di mezzo sapore, in maturando bene sempre piú addolcisce, e farà gli aranci dolci; cosí volendoli far forti, semininsi i semi d' arancio di mezzo sapore avanti la lor maturezza smaccata, rattenendo i semi della complessione del frutto. Le sementi si sceglino dai frutti piú foggiati, meglio fatti e piú grandi, ben maturi; e dei granelli i piú grossi e stagionati e da niuna parte magagnati. Tenghinsi, nati, netti dall' erbe; e se ben si disse di due anni che si possono trapiantare, molti ritengono che sia meglio di tre, cavandogli con tutte le loro principali radici e tagliando loro quelle barbicole che hanno come capelli e spuntando loro la maestra; e si ponghino in terreno simile a quello di dove si levano, da mezzo gennaio in

là nei paesi caldi, ne' temperati di febbraio, ne' freddi di marzo, e nei paesi oltre a modo caldi di ottobre e novembre. E le fosse ove si trapiantano siano agiate e profonde sí che vadi sotto la pianta due braccia e mezzo o tre, ricoprendo subito la metà d'esse, poi di quando in quando tutte, in quattro mesi, se il freddo gli facesse [noia]. Taglisi loro tutto il seccume su 'l verde, che cosí piú felicemente rimetteranno. Alcuni stanno ad aspettare, essendo secchi in qualche parte, dove e' rimettano, e quivi accanto gli mozzano, e prima per aiutargli strappano con mano tutto 'l faragginoso, avendo prima scosse tutte le foglie. Taglinsi poi con diligenza e sí che la tagliatura rimanghi liscia fuorché nelle spalliere, né si pongano troppo fitti l'un sotto l'altro, né in compagnia d'altre spezie arbori, e massimamente che si godono della compagnia di lor medesimi.

Gli aranci ricevono volentieri sopra di loro i limoni, e di questa maniera si fortificano gli arbori dei limoni, che insetati sopra loro stessi si indeboliscono; et è utilissima agli aranci la cenere fatta delle spine di siepi abbruciate. E tutto che si dà di grassume loro s' ha a porre lontano dal pedale. Le corna di castrato sotterrate lor sotto e appresso, li mantengono freschi e rugiadosi e sani. S' insetano ancora a marze, e queste deono essere elette fra 'l nuovo e 'l vecchio; ma a scudetto pruovan meglio e piú sicuri, e tanto piú tagliando sopra l'innesto quattro dita tutto il ramo con le sementi, ponendovi terra arenosa fresca; s'insetano a scorza con bavero; et in qualunque modo s'in-

seti, la semenza si ponghi la punta d'essa verso la banda di fuori, e sendo secchiccia tenghisi tre dì in molle nell'acqua. È stato chi dice d'aver provato a insetargli in su 'l ginepro, e sopravi aver fatto resistenza al freddo. Palladio par che dica che s'insetano in piante di peri, mori, in meli cotogni e pomi, ma sono pruove che durano poco e vane e piene di menzogne, come chi ha scritto che insetandosi in sui granati i cedri, diverranno di color vermiglio e di sapore assai piú suave e gentile, et insetandosi i limoncelli in aranci, cedri o limoni, diventeranno assai maggiori; e quante piú volte in loro stessi si rinseteranno, tanto sempre piú si faranno grandi e grossi; ma è meglio, per acquistar loro odore e grandezza, insetargli in cedri; dicono ancora che insetandoli in salici o vimini, non producano semenza. Ma avvertiscasi, insetandosi in cedri, di por ben sotto l'innestatura, rispetto al freddo; imperció si facci avanti sempre che si trapiantino; e se pur sarà fatto l'annesto fuori di terra assai et in luogo che non s'abbi a trapiantare, fascinsi poi bene l'inverno e s'adacquino bene, che cosí meno poi patiscono il freddo, purché non siano in terra che l'acqua vi stagni o che se la succi tutta; et è bene per una canna che arrivi alle radici adacquargli, che sia chiusa in bocca perché non v'entri l'aere freddo. Ancora, quando si piantano, por loro accanto un fascetto legato di sarmenti secchi, la farà trascorrere alle barbe con giovamento, o un vaso lungo di terra cotta bucato in fondo, che si tenga pien d'acqua e v'arrivi, o una

zucca sospesa che goccioli quivi attorno a poco a poco.

Si guastano alquanto gli aranci e perdono di succhio quando viene il lor fiore; ma dopo che viene il succhio alle nuove [piante], torna nelle vecchie, che nei paesi temperati o caldi si conservano in sul frutto tutto l'anno; ma gli arbori ne patiscono, non rafforzano e duran manco. Gli aranci si conservano in luogo asciutto nell'arena e nel gesso e nella paglia. I Turchi principali, i quali beono il sugo dei limoni mesticato con due terzi di zucchero, fondendolo e ben dibattendolo insieme, gli conservano sotterrandogli in terra asciutta, sotto mezzo braccio. L'ombra degli aranci è nociva a tutto quello che se gli semina o pianta sotto. La buccia dello scudetto che s'ha a innestare dee essere liscia; e deono cavarsi da messe nate dell'anno innanzi fra 'l vecchio e 'l nuovo. Lo scudetto si cavi dove appare il nodo gonfiato un poco, che non vi sia spina; e con questa, quando non s'abbi altro, che sia poco rilevato, s'attacca in ogni modo. La diritta è avere un ferro fatto in foggia di quelli con che si marchiano i cavalli, che sia triangolare, tagliente da ogni banda, sí che spicchi lo scudetto a un tratto, e cosí, dove s'ha a applicare, si levi la buccia co 'l medesimo instrumento, e postavelo a sigillo, destramente si leghi sopra l'occhio con delicata buccia di salcio o moro o canapa o lino, e lasciato stare per sette dí si sleghi che sarà appiccato; meglio è ancora lasciarvi la legatura tanto che cominci a mettere. Giova assai a tener lo scudetto staccato per un poco

in bocca o vero in acqua limpida, tanto che si commetta; e perché al fin di maggio vengono in succhio bene, per tutto giugno e luglio sino a settembre si possono annestare et al fin di settembre ancora e d'ottobre, che metteranno poi piú a primavera. S'hanno a coprire con due o tre foglie raddoppiate gli scudetti per difesa del sole, tanto che si cognosca attaccato, e poi si scuopra; e sendo in lato ventoso, destramente s'accomandi la messa a una canna o palo.

Volendo piantargli nelle spalliere che vadino stesi al muro, conviene piantargli rasenti esso a mezzo braccio, et accoste le piante l'una all'altra un braccio o un braccio e mezzo. Cosí, senza altro telaio che è nidio di topi, su 'l muro intonacato e imbiancato si guideranno e terranno attaccati con i chiodi, legati con ginestra o giunchi o salci delicati, d'anno in anno tagliando le legature vecchie, perché le non recidino, massimamente adoperando spago, canapa o forte filo. E volendo telaio, faccisi ammandolato rasente il muro, di legname di castagno sfesso in asserelli, si leghino spianandovigli e distendendovigli su bene, non storcendo i rami, ma tirandogli ove vanno agevolmente a ricoprire per tutto, ricomponendo le nuove messe che fanno di tempo in tempo, tagliando quelle che escono dell'ordine, sí che la spalliera rimanghi unita per tutto e pari, e perció venghi ben forte. Di marzo o d'aprile, secondo i paesi, s'assettino, conguagliando con il pennato o cuoio, come piú paia a proposito; e dove di nuovo mettino, si levino e si correg-

ghino, radduchinsi in sesto e ritenghinsi. Cosí fatte spalliere tureranno il muro e daranno piena verdura, ma poco frutto; e volendo anche questo, cavisi sopra la spalliera la punta di ogni quattro o sei piante, facendogli fare una bella rosta o foggiata pannocchia, e questa condurrà i frutti a bene; e s' assettino in modo che corrispondino di forma l' uno all' altro per spazio e misura equidistanti. Si possono ancora piantare accosto al muro un braccio o un braccio e mezzo, e lontana l' una dall' altra pianta quattro braccia gli aranci, e lasciargli crescere a lor modo, sí che si tocchino l' uno l' altro; e di questo garbo averne spalliera, aranci e frutti. Et in qualunque modo, si deono adacquare sempre senza sole, né mai su 'l caldo; e potare o no, secondo che s' ami che gli stieno in dentro o sporghino in fuori. Nei luoghi caldi, ove fanno senza contrasto del freddo, se ne piantano moltissimi spazii in sui divelti, fosse aperte o buche, e si custodiscono e si governano bene con lavorargli ai piedi due volte l' anno, concimandogli a primavera et all' autunno, con letame fatto ben macero. Fannosi lor sotto i pergolati di legname, perché aprendo bene i rami et allargandosi sostenuti da quelli, portino maggior frutto; e tanto si fa ai cedri che sostengono maggior pesi. Non amano molto né si costumano a potare, imperciò il levar loro i rami superflui et infruttuosi fa lor grandissimo utile. Nei luoghi freddi assai conviene coprirgli con tavolato di sopra o tetto fatto di legname o paglia grossa e doppia, con sagginali di miglio e panico, tra

muri che gli difendino dai venti, con farvi sotto a certi tempi, anzi continuo, come a Parma, il fuoco in varie parti d'esso, sí che si scaldi per tutto. In Savoia a un giardino di quel principe è una spalliera di agrumi che contro al gran freddo di quel paese si mantiene in questo [modo]: sonovi due muri l'uno a ridosso dell'altro, cioè due muri doppi, lontani l'uno dall'altro un braccio e mezzo; a quello di fuori è piantata la spalliera, la quale si cuopre con diligenza, non che altro, con panni lani, e tra l'un muro e l'altro in terra si fa continuo fuoco di carbone, e quel tepore avvampa il muro che riesce nel viale del giardino, in modo che l'aere riscaldato mantiene gli aranci a scoprirsi e verdeggianti e fruttificanti a primavera; sí come a Parma in piana terra vi sono posti aranci e limoni, che vi si conservano con un muro attorno sopra il quale si eleva un capannone di tavole fatto come s'è detto, e col fuoco. E perché germinano poi a primavera scoperti, si lavorano bene e si concimano al muro e all'aprile si scuoprono ai soli, rivangandogli e riconcimandogli di nuovo. Di questa maniera durano ancora nelle gallerie di Francia, tutti posti al coperto, eccetto che per quello spazio di tempo che l'estate comporta che si cavin fuori; né altrove che nei vasi e senza l'aiuto del caldo delle stufe che vi si fanno non basterebbero.

Ma nei vasi se ne può fare d'avere quasi in ogni luogo, se non se in Polonia, dove in cambio s'appruovano nei vasi gli allori; ma con l'aiuto del fuoco, sí come in Praga, vi si

allefficherebbero, e nei vasi anco gli aranci. E quelli che a tale effetto si destinano è bene da prima seminargli in piccole pignatte, et in capo all' anno trasportargli nei vasi ove hanno a stare, rompendovi dentro la pentola e radendo la terra con quelle barbicole che gli han attorno, e mettendoli quattro o sei dita piú giú che non alti nella pentola. Siano i vasi larghi e capaci di corpo, larghi in bocca et in fondo agiati e bucati con tre o quattro fori nel piano d' essi, ove si metta dei cocci all' altezza di un sommesso, per scolo dell' acqua con che s' adacqua; e se saranno, per dar loro piú bel garbo, stretti di bocca e serrati nel collo e strozzati, abbinsi ferri che scavando attorno possino con la tortezza et acutezza loro arrivar per tutto sino in fondo a scavare il terreno e trarlo fuori per rimutarlo. Conviene questi vasi riempiergli sopra quei cocci o calcinacci, senza calcargli, di terra solla, grassa, crivellata, mescolata poi con letame macero bene, et ogni due anni, scavandola quanto piú si possi dalla bocca dei vasi, rimutarla con altra simile, et aggiugnere attorno, avendo tagliate quelle barbicole, assai letame fradicio o terriccio buono; e nei vasi grandi si cavino, affatto scalzati che sono gli aranci; e sospesi con corde legate, fasciando con cenci a dove tocca la fune, tagliar loro la terra con le barbette intorno; et accomodato con terra buona il vuoto che vi rimane, sgorgati i calcinacci o testi del fondo, ripiantarvegli dentro, e sopra a quel terreno tenere delle lastre che mantengano fresco a battervi sopra l' acqua quando

s'annaffia; ma meglio è a ciaschedun vaso tenere una zucca pendente con un foro nel fondo entrovi un fil di paglia, che vi goccioli su a poco a poco. Deono potarsi nell'aprile, tenendosi sempre bassi e che 'l gambo sopra il vaso non alzi piú d'un braccio, quivi lasciandogli mettere i rami ugualmente in rotondo o altra foggia, accortandogli e scapezzandogli affinché faccino frutti e bassi; avendo per potargli un paio di tanaglie che taglino, affinché stretto là dentro con esse il ramo, si stacchi in un tratto senza pugnersi. Piglieranno che forma si vogli, dandogliela da piccoli e di mano in mano mantenendogli in su quell'andare, o aovata o di scacchi o di vaso, con corpo o senza, di navilio, di animali, come piú piace, tagliandoli a' tempi che mettano, non gli lasciando scomporre del lor sesto. Al fine dell'autunno s'hanno a riporre al coperto, e potendosi, in loggie, che si turino dinanzi con panni grossi di lana o stuoie per potere alzargli ai buon tempi del sole a godere il caldo; e se sia il paese freddo assai, tenghinsi nelle camere o nelle stalle, tenendovi sempre gli usci e le finestre chiuse, e quando allenta il freddo tenendoli socchiusi. Ma e in questi luoghi o in altri suggetti al freddo bisogna per conservargli annaffiargli con l'acqua intiepidita al fuoco, e cosí durare sin tanto che alla gioconda primavera si cavin fuori. I vasi vogliono essere di terra ben cotta et invetriata per dentro; sono eccellenti di rame o di bronzo gittati, come si vede in ..... [1]; e di marmo

[1] Nome di paese illeggibile, forse *Tunisi.*

piú che piú, o d' altra pietra che tenga il fresco; e soprattutto larghi in fondo e in bocca, per potergli bene e comodamente da tutte le bande lavorare; e quando si ripongono sopravvenendo il freddo, per san Martino, sendo bene che avanti questo abbino una brinata addosso o due, si cacci loro ai piedi assai sterco e paglione cavallino, e tanto si facci a quelli delle spalliere, alzandoglielo quanto tiene il lor piede, aggiugnendovi ancora in quantità limbellucci, che sono gli avanzaticci della lana che si lavora a far panni, che gli aiuta assai e gli aggiova contro al freddo; sieno ben turati con stuoie rinvestite con panno grosso, o sí vero appoggiando in testa stanghe o steli lunghi, sieno sopra questi stese coperte di covoni di paglia intrecciati e legati con i salci; o veramente travicelli confitti nel muro di sopra alle spalliere da capo le turino, avendo sopra per piano stuoie o altra copertura di paglia; e siano tutte congiunte insieme che non vi traspiri l' aere freddo, contro al quale gli ripara ancora la colombina disfatta e macera, anco cruda, posta un poco lontana dal lor pedale; cosí fa la pollina et ogni piú caldo che sia letame. Quelli che sono troppo aggravati di frutti si scarichino, che piú si conserveranno; sebbene piú d' ogni altro agrume resiste ai freddi l' arancio, il quale vogliono molti che venisse da prima dal mare Ircano e dal golfo di Persia trasportato. Fingono oltre a questo i poeti che questo pome fu dalla dea Tellure mandato in luce quando riseppe il messaggio di Giove e di Giunone, per favorire la divinità delle nozze

loro con quell' odore o sí vero del cedro, che riconciliasse l' amicizia tra quelli, e perció detto fosse pomo nuziale. Confettansi le scorze degli aranci co 'l zucchero; et interi piccoli con mele e con la sapa.

La **Betulla** è un albero molto menzionato dagli scrittori detto nel paese di Trento bedollo, ove nasce crescendo presto nei piú alti monti coperti di neve. Ha la foglia simile al pioppo nero, tutta punteggiata di bianco, né fa frutto né fiori. Ma la sfoglia della sua corteccia di dentro che tocca il legno è buona, rasciutta, a scrivervi sopra, e serviva agli antichi per carta e ne facevano volumi. Il legno suo è attissimo a far bastoni, e le verghe per i magistrati; le sue bacchette sono arrendevolissime, se ne fan cerchi, e il legno è di mirabil candore. Pertusato, scola dal foro acqua chiarissima, buona beuta a romper la pietra, continuandola. Conviene traspiantarla piccola, alla foggia che si disse dell' abeto, in lato freddoso. Il suo succhio, messo nel presame del latte, conserva i caci dai vermini, ma piú assai la liscía fatta della sua corteccia, la quale mantiene la fiamma accesa, sendo untuosa.

Il **Bossolo** ha le foglie simili alla mortella, piú piccole, piú rotonde, piú corte, grosse e meno appuntate. Ama i lati freddi et uggiosi, piú volentieri nei monti che nel piano va augumentando, sebben per tutto s' alligna, et in terreno secco et asciutto. Il legname è sodissimo, senza medolla, durissima sparsa per

tutto 'l legno; atto a tutti i lavori di tornio et a tavole pulitissime da segnarvi su ogni sottilissima lineatura. Nei piani diventa piú liscio, piú delicato e piú tenero. In Inghilterra et in Corsica è grossissimo. Serve all' opera topiaria per spalliere obbedienti alle forbici, da ridursi in qual si vogli forma e garbo, mantenendolo con la sola cura di truciolarlo quando muove. Non muta mai foglia; e 'l suo fiore succiato dalle pecchie fa il mele amaro. Il suo legname pur tuttavia mantiene il color giallo che ha, non avendo né crespe né vene altrove che nelle barbe. Il suo legname per la sua densezza subito va a fondo. Sta verde sempre, ma rende cattivo odore et infetta l' aere di cattivo e grave seto, che par che offenda la testa. Mescolatavi dentro a bollire la cincistiatura del legname e delle foglie, lavandogli fa rossi i capelli, e 'l suo decotto ferma l' uscita et astrigne. Nasce della sua sementa seminato con la diligenza dell' arcipresso, e de' suoi rimettiticci da pié s' allefica molto; e piantato di ramo, pigliando certe frasche piccole et attorcendole nel calcio e ficcandole in buon terreno, perché non rifugge il piano e vuole il freddo, ma a solatío, s' appicca e viene innanzi. Non ama d' essere lavorato e zappettato intorno piú che tanto. È buono ancora a piantare di quà e di là per lunga tesa alle ragnaie, per tenere dentro gli uccelli che non svolazzino fuor della macchia; e si piantano ben fondi e fitti et in tre doppi, due terzi di braccio l' uno dall' altro per lato, e per lo lungo un braccio e mezzo dall' una all' altra pianta. Ancora al-

l'uccellare dei tordi potrà, nel medesimo piantato, circondandolo servire.

Il **Cedro** è pianta nobilissima, piú gentile assai, piú delicata e tenera dell'arancio e del limone ([1]). Ha la foglia tuttavia piú liscia, piú morbida e grossa del limone; e siccome quelli desiderano d'essere piantati sotto due o tre braccia, a questo basta un solo o uno e mezzo. Sta tuttavia co 'l frutto, avendone de' piccoli in un tempo, de' mezzani e de' grossi. I meglio da mangiare fanno in su 'l lago di Garda, ma son piú piccoli di quelli di San Remo che sono grossissimi. È di rimedio il suo frutto presentaneo contro a' veleni, perciocché in Egitto, siccome Cleopatra s'elesse di procacciarsi la morte co 'l morso dell'aspido nel capezzolo, cosí in quel paese facevano morire i condannati con il medesimo morso; a tal che essendo addotti due al luogo della giustizia, che erano per essere puniti a morte, nell'essere addotti al luogo d'essa, uno di loro, incontrata una donna che aveva dei cedri, compassionevole chiestone uno, glie lo cortesemente largì e mangiosselo; arrivato al supplizio, non ne patì alcun nocimento; il che essendo riferto al

([1]) Sta scritto fra le righe nello stesso carattere più piccolo: « ora con il mirollo dentro agro et ora alcun altro con dolce. Et è ancora differenza dal cedro al cedrangolo: quello ha alti, superbi et elevati rami, con grande e smisurato pedagno; questo ha i rami più a terra e più bassi, che cascando a terra li lascia andare, et ha piú odore la sua foglia et il suo frutto; e quello è più abbondante nei fiori. L'uno e l'altro di perpetua foglia: a quello è il fiore biancheggiante e nel mezzo gialliccio sparsamente, a questo rosseggia alquanto ».

principe e rinvenuto che aveva mangiato del cedro, fe' l'altro dì esperienza d'ambeduoi, e quello a cui fu dato a mangiare il cedro scampò; l'altro incontinente perì. Onde fu osservata la gran virtú che egli avesse contro ai veleni, sí come la sua scorza confetta co 'l zucchero è buona contro la peste e conserva dalle corruzioni e putrefazioni: e la sementa loro propriamente preparata in lattovaro contraria ai veleni, et i loro frutti posti interi tra i panni lani gli riparano dalle tignuole. Truovasi scritto che Clearco averebbe fatto morire infiniti suoi sudditi, se non avessero saputa la virtù dei cedri, i quali amano i luoghi caldi et esposti alla marina et i caldi e temperati; e nei freddi ancora alligna, con la cura che si disse degli aranci, usata con piú diligenza et esquisita maniera, perché sono tementissimi del freddo e da altra banda amantissimi del mettere tuttavia, onde è che quelle sue cime tenerette son buone cosí crude nell'erbosalaceto. Godesi d'esser adacquato assai e solo di tutti gli arbori s'aggiova per l'Austro, restando noiato per l'Aquilone; e con muri posti a rincontro conviene difendergli dal vento tramontano; a tal che alcuni amatori di questa pianta nei freddissimi paesi [1], avendo murate a posta certe

[1] Sta cosí scritto fra le righe: « Alcuni altri nei paesi freddi empiono una carrozza di buon terreno che sia a proposito loro et a' tempi tristi la tirano dentro al coperto ben sobbaggiata di strame fitto dentro in stretti graticci di salcio e di sopra stivati e serrati con covoni di paglia, facendo fuoco da lontano, che facci fiamma e fumo se 'l freddo stringa. Ancora vi s' accomodano appresso certi monticelli di calcina viva, spruzzandovi sopra un po' d' acqua che ecciti quel fumo, qual ricevendo lor giova, come

cappelle in volta verso mezzodì, postigli presso al muro, la estate aprendogli al sole, l'inverno gli han coperti con stuoie copertate di panno, tenendo dentro acceso un caldano di fuoco, ponendo loro addosso di molti gambi e foglie secche di zucche; [cosí] li campano non solo a verdeggiare, ma a far frutti.

Godonsi questi arbori d'esser di continuo lavorati e scalzati attorno. Ama il terreno di molto rara natura, ma grasso affatto e che scoli tutta l'acqua. Si pianta e si semina acconciamente nei luoghi caldi nell'autunno et innanzi all'equinozio di primavera, nei luoghi temperati e un poco piú freddi di marzo, e vien bene a seme, a ramo et a pollone et a piantone. Piantasi in questa maniera: in terreno divelto, fosse aperte, buche o fornelli quadri grandi e fondi, di buon terriccio ripieni e di sassi grossi fognati bene [1], metti i due capi d'un ramo tagliato dalla cima e da pié, e sotterrato da

quello che esalerà dal letame crudo, caldo postovi e rivolto. Ancora, caldani di carboni accesi roventi riscalderanno l'aere a camparli contro la violenza del freddo. Ma tuttavia che si tema di gran caldo e si senta, allora è da adacquargli a doppio mattina e sera e a mezzanotte, e questo occorrerà ancora ai gran freddi e ghiacci e neve, annaffiando a doppio con acqua attinta di subito, avvertendo che dopo che sien seguiti grandissimi freddi, che gli abbino scampati, non sono per un pezzo da essere trassinati con ferro tagliente, sí bene lavorargli e letamargli al piede ».

[1] A questo punto comincia fra le righe il brano seguente: « Et appresso sotto e sopra alle sue radici e barbette sottili gioverà assai spargervi a discrezione arena di fiume; e multiplicate le radici e quelle fibre che fanno nel processo di tempo, scalzinsi et aprinsi le barbe d'ogni intorno loro e si vadin decimando a discrezione, non ne lasciando loro di quelle, se si spargono all'aperto piú del bisogno ».

ogni banda sí che facci arco; e quivi gli occhi che lascierai metteranno con vigore; dipoi tagliato averai l'arbore, e quella talea, cioè mazza, tagliata da ogni banda, e clava, cioé bastone o mazza, che non si vuol torcere, mettila giú da capo. Quello che sarà piú grosso, metterà su; et il piú sottile si ficca in terra e vi s'aggiugne attorno cenere di fico. Piantandolo con mazza spiccata dall'arbore, dee essere la mazza di lunghezza d'un braccio e di grossezza d'una aggavignatura di mano, rappianata da tutte le bande dai nodi e dalle spine tagliate rasenti, lasciandovi tutti gli occhi perché possi germinare da essi sotto e sopra. Il tallo o ver marza piú gracile dee essere, ma non piú lungo d'un piede e mezzo, perché non si putrefaccia, e cacciarsi sotto tutto come la mazza. Molti l'impiastrano prima di bovina et alzano un fascione attorno d'aliga, o l'infardano nel calcio d'argilla stemperata e da capo; e cosí da tutti i due lati la cacciano nel divelto, sotterrando la mazza tutta [1], lasciandola fuori di terra due palmi. Volendo seminarlo con i suoi granelli, sceglinsi dei piú grossi e presine tre insieme, con la punta all'ingiú si faccino ricoprire in terreno divelto con terreno mesticato di cenere sotto tre o quattro diti, e faccisi che restino seminati nel basso del solco, perché prima si possino piú agevolmente inacquare e piú ap-

---

(1) E ancora fra le righe: « Si propagginano ancora i rami, tirando i piú bassi sotto terra, accomodandogli dentro a un doccione largo e lungo pieno di terriccio; poi in capo a due anni si taglia rasente la madre e si pianta dove si vogli; ma conviene sempre adacquare ».

presso meglio rincalzare di mano in mano che sieno cresciuti di primavera, piantandogli poi all'altra primavera. Tenghinsi le sementi in macero per tre o quattro dí nel latte di pecora, cambiandolo ogni dì perché inforza, ovvero in acqua melata, ché con questa si corregge il loro agro; et annaffiandogli con acqua tiepida, verranno piú rigogliosi e piú presto, sí come i Giapponesi, bevendo sempre calda la chia, dicon giovi piú ai lor corpi; subito nati o in altro modo appiccati, si levi loro l'erba d'attorno e si scavi bene il terreno per adacquargli, zappandogli quando sono asciutti spesso d'attorno, che di questo godono come dell'essere annaffiati e che sia lor rimesso del terreno grosso al piede.

Desiderando [1] dove faccin grossi i cedri, ch'egli rappresenti la sembianza umana o d'altro animale, facciasene una forma d'incavo con gesso o terra cotta, che prima, quando è cruda e quel tenero, sia spartito con un filo di ferro, ricongiungendolo poi insieme sopra 'l cedro, non serrando la stampa prima che il cedro sia sin a mezzo cresciuto, accomandando in modo

[1] « E soprattutto bene e presto fruttificheranno, ponendo loro attorno al piede carogne di carne, gli escrementi dell'uomo e tutte le bestie morte con l'ossa. La cenere giova loro e l'orina dell'uomo. E tutto questo si facci di notte, rispetto all'odor tristo. Cresciuta di tre anni la pianta, si dee dargli quella forma che si desidera; e tutte le tagliature si ricuoprino con cera; e per fomentarla di continuo con acqua e ristorarla, se gli leghi sopra un vaso con corda, pieno d'acqua, ponendo un cencio lino su l'orlo che arrivi di dentro in fondo e di fuori alla metà, a stillar l'acqua che percotendovi sopra conforti la buccia. E dubitando di saette da cielo, ponghivisi fra i suoi istessi rami dei rami d'alloro. Cosí di verno e di state averà fiori, frutti principiati e dei finiti ». Cosí tra le prime righe di questo paragrafo è scritto.

a legami che non venga offeso né il ramo né 'l frutto; il quale riempirà tutti i voti del cavo, rappresentando tutto che vi sia dentro; e se sia colorito nel volto, anche di questo piglierà la forma. Ma è di necessità stoppar il cavo di sotto e di sopra di maniera, e dal diviso che si ricongiunge, che non traspiri o v'entri aere in modo alcuno. E di questo modo accomodandogli attorno un vaso di terra o di vetro, che non vi sia dentro figura alcuna, crescendo si sforzerà di riempierlo quanto piú si possi. È openione che 'l cedro insetato a occhio fruttifichi meno; imperció, innestandosi a marza nel legno o tra la scorza, farà meglio. Strofinando i cedri su l'arbore intorno alla corteccia per tutto, si conserveranno assai tempo e quasi per tutto un anno, sí come nell'orzo e nel miglio, colti che sieno, ricopertivi dentro. Conviene legare quelli che s'hanno a serbare quando la luna è sotto, e si cogliono rami e lor foglie, con i quali appiccati in luogo chiuso dureranno assai [1], essendo colti di notte quando non luce la luna. Alcuni gli conservano nelle casse fabbricate del medesimo cedro, facendo un suolo delle lor foglie et uno di cedri; rincalzati ancora di minuta paglia i grandi bastano assai. Ai cedri posti nei vasi, come cominciano a crescere e formare l'arbore,

[1] Qui comincia un periodo fra le righe: « E volendo che stieno su l'arbore tutto l'anno, ne leverai con mano una parte et il resto lascierai a ingrossare nelle loro boccie gravide; e cosí tosto da quella parte che ell'è spogliata, [la pianta] darà nuovi fiori e ripieni i rami di frutti, tenendone addosso continuamente dei maturi ».

si dee spuntare tutte le messe tenere, di mano in mano che le dan fuori e di rado toccarlo con ferro, decimandogli con le mani. Mettinsi al coperto prima degli aranci, non aspettando che dia loro addosso la prima brinata ([1]), et in luogo che ogni aperto sole gli riconforti; e quando si veggon troppo carichi dovere essere di frutti, il che si cognosce dalla qualità dei fiori, quando vi è dentro una certa pallottolina verde (gli altri che non l'hanno sono vani), conviene cavarne parte ai rami piú bassi, e quegli che sono negli alti venghino innanzi, che saranno piú grossi. Nei luoghi freddi riponghinsi in lati dove sieno turati con panni grossi, e facciavisi del fuoco perché sentino l'aere caldo. Dicono che l'agro di cedro si fa dolce se a pié del tronco dell'arbore cosí per traverso si facci un foro che non passi dall'altro lato e si riempia di loto dopo che averà fatto tutti i frutti; e prima si lasci scorrere tutto l'umore che vi cali. Ma l'agro di cedro cavato col zucchero diventa dolce e trae la sete. Alcuni bucano sotto la radice sua principale stortamente e lasciano scolare quell'acquerugiola che e' gitta, lasciando aperto sin che i pomi sien formati, e tosto serrando il pertuso, riempiendolo di creta. O veramente, si tagli la piú grossa messa di ramo ch'egli

([1]) Qui comincia un altro periodo: « E volendo acconciargli a spalliera, accomandinsi a asserelle di quercia intraversate di canne, lavorando spesso intorno al piede, ma non appresso, a rinnovare il terreno; e cerchisi con coperture buone difendergli dal vento Borea, lor nocivo, e massimamente quando sono in fiore; et a ciò gioverà assai il riannaffiargli ».

abbi e scavisigli il midollo per l'altezza d'un palmo, infondasi di mele e turisi con cera, coprendo sopra con una lastra che sia piana; e quando si vede che la pianta abbi succiato detto mele, rimettavisene dell'altro, spargendo al medesimo tempo alle radici dell' orina, e levinsi da quella parte ove si mette il mele tutte le messe. Saranno cosí migliori i cedri e l' agro dolce.

Un' esperienza mirabile si vedrà del cedro. Si fa al tempo dell'insetargli a occhio, cioè a scudetto, che è quando sono bene in succhio, di maggio o di giugno, secondo i paesi. Scerrai sopra la vermena un occhio che sia vigoroso e da dover presto maturare, et a questo avendo con un appuntato coltello tagliente intorno a scudetto, in triangolo come si fa, scoperta la prima buccia e seconda sin in sul legno, lasciando stare il puro occhio intero e massimamente con l'aguzzo, ove ha a spuntare, dei soprapporre lo scudetto intero che tu abbi in un tempo spiccato da un limone, facendo che l'un occhio venghi soprapposto e congiunto sopra l' altro, et il rimanente della buccia incastri e combaci con lo scavato triangolo nel cedro; dipoi lega e lascia metterlo. Passerà la vermena del cedro e 'n quella del limone mettendo, farà tutto un rampollo, il quale poi mettendo farà i frutti cosí fatti, che nel centro del loro agro averan creato un limone intero; e tagliando prima in mezzo il cedro, taglierai anco il limone con la sua scorza tutto sano. La cenere delle viti è utile al cedro sparta alle sue radici. Nei luoghi caldi si possono

insetare d'aprile, nei freddi di maggio a fessuolo ben bassi, rasente a dove di terra surge il troncone. S' insetano nel pero e nel moro, fortificando l' innesto con un cestino attorno pien di terra buona, o con un vaso che si ricomponga di terra cotta. Scrivono che se e' si coli, stilli, si strofini o bagni per una notte intera l' agro di cedro negli occhi altrui, in traverso si storceranno; et un cedro posto sopra un pan caldo piú tosto contrae la putrefazione e piú presto corrompesi. Contro alle cimicie si cuocono le sue foglie nell' olio, e con questo s' ungono i legnami dei letti e le lor commessure. Se si innesteranno a marza con la diligenza detta in un moro rosso, s' averanno i frutti rossi; e di questa maniera sono venuti li pomi rodii. Aggiungasi a quell' inseto nel moro il piantare appresso delle rose rosse, e diventeranno piú rosse. I cedri si faranno piú grossi, tagliando dal mucchio dei rami che gli sono attorno piú fruscoli che si possi, ancora che fossero carichi di frutti. Suda il cedro una ragia che s' addomanda cedria, medicinale. Condisconsi da piccoli interi nel zucchero, facendovegli bollir dentro per un pezzo e schiumando a proporzione. Si confettano ancora le scorze intere et in pezzi con il zucchero, et è conserva molto cordiale e confortativa allo stomaco. Giova al cedro essere adacquato con l' acqua melata o tiepida, e tagliare le barbicole che fa in cima alla terra [1].

[1] E fra le righe seguita e finisce il capitolo del cedro col seguente periodo: « Il frutto del cedro posto fra i panni gli difende dalle tignuole, come fanno ancora le foglie, le quali proibiscono il

Il **Cedro arbore** della Giudea, del monte Libano, dell' Assiria e d' altri luoghi, non alligna nei nostri paesi, dilettandosi di star di là dai mari. S' alza, cresce et ingrossa a pari di qual altra si sia grandissima pianta, e serve con piú bellezza a tutti i medesimi usi degli edifizii e lavori dentro alle case, avendo un legname duro che non sente tarli; onde dei libri cedrini fatti di sottilissime tavole di questo arbore, per scrivere se ne servirono gli antichi. Salomone se ne accomodò per travi agli imbastimenti dei tetti del tempio. Suda il suo legname perché rimette l' umore; con tutto ciò è quasi d' eterna materia, odorata, incorruttibile, né mai tocca da tarli. Il suo frutto è similmente di bonissimo seto, del quale, come del legno istesso, s' esprime odorifero liquore. Somiglia di garbo, foggia e fazione il ginepro, avendo quasi come lui la foglia. Approda ancora in Cipri e 'n Candia, Licia, Gade e nel monte d' Atlante. Somiglia la sua sementa quella del cipresso, della qual nasce, ma non viene innanzi. Ama luoghi calidissimi e terreni oltre a modo sottili. Da questo gran cedro ancora scola l' acqua chiamata cedria, che val tanto alla doglia dei denti tenendola in bocca, e s' appruova per buona la grossa, la trasparente e di grande odore, che mentre che ella

generarsi fra loro. Il seme del cedro posto nell' acqua in un bicchiere che stia al sereno per una notte, dato a bere ai fanciulli che senton di bachi, beuto gli guarisce. Giova allo stomaco fastidito, si come condito col zucchero, e tanto fanno i suoi fiori, così acconci. E cosí tutto il succhio del cedro giova al veleno ».

si cola sta contenendosi insieme, e ben rappresa con le gocciole attaccate l' una all' altra, e sempre a gocciole dissipata [1] cola. Fassi della cedria l' olio. Fu già in Cipri un albero di cedro arbore d' altezza di cento trenta piedi e di grossezza di dodici braccia; fue tagliato alla galea di Demetrio, che aveva undici ordini di remi. Il cedro arbore di Licia è piú piccolo dell' altro: ma in Egitto fa quell' altro che ha i frutti simili a quelli del ginepro, ma rossi, e proprietà di conservare i corpi morti, fasciati che sieno di quelle pezzette intinte in quei liquori di balsamo e cedria, come accostumavano; sí come se n' è visto uno in Firenzia addotto di là, con tal legname e modo conservato, di duemila anni e di passo manifestamente. Da quel piccolo si cava una colatura con che si faceva il vino cedrino, stimato tanto dai re e da Tolomeo. Vive il cedro eternamente; e quando par secco, tagliandosi fra le due terre, rinnuova fresche messe a produrre innanzi la vita.

Il **Cedrangolo** è spezie d' agrume simile al cedro e si chiama ancora merangolo; resiste al freddo un poco piú del cedro; et il suo frutto del medesimo nome è minore di quello del cedro assai, di forma lunga, rotondo, schiacciato, ma grande e grosso. Truovansene delli raschiosi e bernoccoluti e delli lisci, con frutti sempre o fiori. Fa bella verdura nelle spalliere e per tutto. Ha le foglie piú vigorose, alquanto

(1 *staccata* è scritto sopra *dissipata.*

maggiori e meno aguzze di quelle del cedro. Attaccasi a ramo e viene ancora bene di seme: e calati a terra e ricoperti, i suoi rami generano barbe presto, e tagliati si traspiantano in terren grasso e si fanno arbori grandi. Ama l' acqua. Vi s' annesta su acconciamente il limone et il cedro medesimo, e vi pruova su bene ancora l' arancio, acquistandovi su grossezza e grandezza. Levata quella corteccia che ha di fuori e tagliato un poco del suo agro con un poco di sale, è cosí saporoso e buono a mangiare, quanto si sia qual si vogli altro agrume. Richiede la medesima cultura e ragguardo dei cedri.

Grande obbligazione è quella che si dee avere alla divina bontà del Supremo Motore per il **Castagno**, poiché le frutte di lui in tutti quelli paesi o alpestri o d' altra condizione che si sieno, per lo piú dove si bee vino d' aere, servono per frumento, vivendosi del pane di questo legno et in tanta buona qualità d' operazione, che dai piú intelligenti si tiene che le castagne di nutrimento sieno le piú prossime al grano di qual si sia altra cosa di che si facci pane. Ora, sia egli chiamato cosí da Castano terra di Magnesia o da greca voce derivato o altra, il castagno è arbore veramente utilissimo per cibo e per legname, reggendo questo all' acque tanto al coperto quanto allo scoperto e servendo agli edifizii per sicurissime travi; e posciaché egli non ha potuto cosí come il mangiare sumministrare il bere ai mortali, tuttavia ha provvisto che di lui si possino

fare i migliori vasi da tener vino e tini da pigiarvi dentro l'uve, di qual si sia altro arbore calcante la terra, e tanto tenace e di cosí fatta sorte buon tiglio, che regge a potersi far d'esso l'istesse botti senza altri cerchi, incastrando le doghe sopra i fondi a coda di rondine, commesse sottilmente; oltre a che è ottimo ancora a far quelli, e di piú i suoi vincastri, a far graticci, cesti, bugnole, et altri usi necessarii a chi giornalmente tratta la terra con gli instrumenti di ferro e con le mani.

Ama questa fecondissima pianta e fuor di modo procera (da che se ne vede una ancora annosissima su la montagna di Silano, rosa dal tempo dentro, dove abita una famiglia, sendo il suo cavo di giro di trentasei braccia; et alla passata di Papa Farnese a Nizza sgomberata, vi si raggirò con l'ombrella, volteggiandovi con la sua candidissima montura) il salvatico, e non rifugge il domestico; godesi d'essere posta volta a tramontana e nelle montagne, come che brami il freddo; desidera la terra pura, risoluta, disfatta; con tutto ciò il sabbione e tufo che sia umido non recusa, gli è amico e vi fa bene, come ne' monti. Rifiuta il terreno denso, l'acquitrinoso, l'argilla e la ghiaia, e quella terra che sia di rosseggiante colore. Dilettasi dell'ombra, vi cresce e v'acquista fuor di modo. Disama le fonti e l'acque e i correnti fiumi e quelle stagnanti; s'allegra dei lati sabbionosi et asciutti. Appetisce l'aere freddo, et il tiepido e temperato non rifugge, se sia frescoso. Ricerca terreno agevole, negrissimo e grasso. Viene ancora bene in terreno un poco

arenoso e carbonchioso, o tufo sfarinato; vuole stare, piuttosto che in piano, in valli, coste e monti; la creta e ogni troppo rossiccia terra gli è inimica. S' appicca meglio il castagno e fa maggior pruova, che traspiantato piccolo con le sue radici, con le sue castagne proprie stagionate e mature seminato, e queste si hanno a eleggere sane, fatte, saporite, e che rimanghino monde dalla ruvida scorza che è in su la lor carne da sé stesse, di fazione rotonda anzi che lunga; si possono seminare nel terreno della fatta di sopra detta, lavorato sotto a due puntate, ricoperte con terreno leggermente sollo, alto tre diti, di novembre, dicembre, gennaio e febbraio. Seminandosi per far bosco per pali si ponghino due braccia e mezzo lontane l' una dall' altra; e per innestare et allevare da far castagne grosse, dette marroni, lontane l' una dall' altra trentacinque braccia, sementando sotto, sinché sien grandi a coprire con l' ombra, quello che si dica all' essere del terreno; e seminate fresche pruovano meglio; e per serbarle buone a sementarsi a primavera, conviene raccorle mature e spanderle all' ombra a asciugare; dipoi si radduchino ammontate in lato asciutto, e prima, per non salvar le cattive, caccinsi tutte in una conca grande piena d' acqua, tenendo per sementa le che vadino in fondo; e si elegghino poi le maggiori e meglio fatte, avvertendo che non sieno guaste o magagnate. Sono ancora chi le conserva a questo uso e per averle tuttavia fresche, in vasi pieni d' esse coperte al pari della bocca con arena. Si mantengono ancora acconciamente nei lor

ricci spiccati con esse mediocremente mature, bene asciutte a luna vecchia in luogo fresco senz' umido; sotterrate in una stanza simile nella sabbia dureranno assai, e nelle paglie trite minute dell' orzo, o in vaso grande ove sia stato dell' olio, turato con pece. Ancora poste in un vaso invetriato solle e non calcate, chiuso in bocca sí che non v' entri aere, basteranno lungo tempo.

Piantansi in terra divelta sotto due braccia e mezzo, o in fosse simili, dall' equinozio dell' autunno, non solo con i rampolli e polloni e vette sottili, marze e surculi, ma a staccargli co 'l vecchio e con le barbe, come si fa agli ulivi. Con le propaggini pruovano agevolissimamente, stendendo sotto terra un braccio e mezzo le lor messe dei rimettiticci da pié, cavando fuor d' essa un mezzo braccio la punta; poi, fatte le barbe, scalzando, cavarlo e tagliarlo con esse, e piantarlo; e se non s' usi gran diligenza, mal volentieri s' appicca con le barbe; et appiccandosi in poco tempo rende frutto. Ma meglio è seminargli in terra divelta un braccio e mezzo da novembre sino a febbraio, quando le castagne cascan da' ricci da per loro, onde si vede che da per sé stesse sotto nascono e dentro mettono come gli agrumi. Pongonsi in terra non come le noci e le mandorle, ma con la parte piú aguzza all' insú. Nati, conviene per due anni scalzargli, zappargli e potargli, tenendo netto dall' erbe nate d' attorno. Di poi si coltiva da sé stesso, facendo l' ombrío cascar i fruscoli superflui, e cosí potrà tagliarsi ogni sette anni; e quelli

che si creano da terra rasente con due messe durano per fino all'altra tagliatura della sua selva; la quale volendo far venire innanzi per far pali o per innestar le vermene da far marroni per allevare, bisogna primamente scerre il terreno della sorte che s'è detto, leggieri e, come si dice, castagnino; il che si cognosce alle scope, che dove esse sono, fan bene; piantansi col piuolo a uso di fave, sotto meno d'un sommesso. Il divelto destinato ai castagni faccisi affossare o circondar di siepe, per difesa dalle bestie e dal calpestare. Quelli che si piantano con le radici si deono scapezzare da terra all'altezza d'un uomo a far nuova messa in su la capitozza, et in fosse o buche o divelto si trasponghino d'ottobre, cavati dalle selve ove nascono da per loro, piú che dai domestici lati. Questi, volendo farne marroneto, s'annestano in sulle messe nuove, tosto che sieno in succhio, al fin di primavera, a bucciuolo, tirandogli la buccia sbucciata addosso e legandola con legame arrendevole d'altra scorza d'olmo o della sua, perché si ricongiunga insieme; e procurisi che suggelli appunto, tanto sul legno toccando per tutto, quanto ove in su la buccia si posi; et a volergli poi mantenere non bisogna né scapezzargli né potargli, se ben rimettano come i salci, perché non fanno buon garbo di pianta, né ben compartita: e sin che siano bene allignati, si custodischino con la zappa, tenendogli netti dall'erbe. Lascinsi adunque crescer da per sé, che cosí riusciranno piú rigogliosi e vegnenti.

Si possono ancora insetare a marza et a

scudetto, e le marze si trascegliono dalle vette fresche di rami che abbin fatto frutto quell'anno; et insetinsi verso la banda del sole. Scrivono alcuni che s'insetano fra scorza nel salcio bianco, nel noce, nel faggio e nella rovere, nei quali fruttificano piú tardi; ma queste sono pruove d'esperienze inutili e superflue cosí fatte. La vera è, che scelte le marze di verso oriente da castagni di buona sorte, volendo innestare a coronetta et a bucciuolo, spiccando da basso certi polloni rigogliosi e da alto certe messe che surgono fra i rami lisci e netti, o a occhio, cioé a scudetto, servendosi solamente nel mezzo di quattro o cinque, [bisogna] insetargli in lor medesimi, sapendo che quanto piú s'annesteranno in loro istessi, tanto piú sempre meglioreranno; e che gli inseti dal mezzo a dietro li fanno grossi e da indi in su sottili e minuti. Quando i castagni mostrino di voler seccarsi, tagliati fra le due terre rinvigoriranno; e non essendo alcuno arbore che facci maturi i suoi frutti tutti a un tratto, meglio è lasciar cadere da per sé le castagne che sbatterle, e cosí rammestate sotto rassettarle. Ma i castagni seminati, come vengono alla grossezza del dito mezzano, si possono tagliare fra le due terre, come si tagliano dai buoni coltivatori i fichi, viti, persichi e le altre piante che s'usano nelle ragnaie, perché fanno buone ceppaie che sono il caso per fare pali da viti e da frutti come altrui vuole. Ecci chi pone palaie, come ho provato io nel domestico, dei castagni nati da loro; et a questi è bene, subito che son posti, scapezzargli, perché rimettendo fanno buone

ceppaie per le palificate. Alcuni i nati di due anni potano, dandogli forma d'un solo arbore et in capo a sei anni tagliatolo, han quel palo; e tagliandolo rasente terra, ne creano poi molti piú stabili e piú vigorosi di quelli, e da indi in là, scapezzandogli rasente terra, ogni sei anni han cava di pali. Vedesi ancora nel giardino del cardinale Gambero di Bagnaia un castagneto posto di castagne e poi innestato, che è molto bello, ma non è stato scapezzato mai.

Ma chi vuol porre un castagneto bello che servi per palaie, facci buoni e profondi divelti, che faranno benissimo; piú presto, ponghinsi pochi castagneti, cioé di poco spazio e bene; perché la nostra madre terra, se è trattata male e con miscea, il medesimo rende a noi mortali; se è trattata bene, è fertile et abbondante; questa è regola generale in ogni agricoltura. Quando son seminati a tre o cinque insieme, i nati piccoli, se sia terren debole, non gli sarà cattivo ogni letame disfatto e ben marcio, e soprattutto gioverà loro scavargli spesso e rinfrescare loro la terra ai piedi; e quando siano ancora cresciuti e grandi, lo scalzargli attorno non sarà lor dannevole, rinnovando loro la terra al gambo; e se bene non è necessario, né n'han di bisogno piú che tanto, giova loro assai, come ne rimostra la sperienza.

Le castagne che hanno a servire per cibo si pongono sopra graticci sparse e sotto vi si fa il continuo fuoco di casa, un po' lontano. Cosí si seccano; poi quando se n'ha a far farina, ammontate si percuotino in piana terra con un mazzapicchio in foggia di mazzeranga

di legno e con vagli di faggio si mondino, poi si macerino, e con l' acqua pura s' impasta la farina; e fattene certe schiacciatine sottili, fra foglie del castagno medesimo che fresche o secche tuttavia s' adoperano a questo uso, si mettano a lento fuoco a cuocere nel forno, e mangiate calde non sono dispiacevoli al gusto, sí come tutte le torte e vivande che si fanno con lardo o olio della farina loro. Si cuocono ancora co 'l guscio lesse, et arrostite sotto le bracie, o in una padella di ferro o rame pertusata sopra la fiamma del fuoco. Queste deono mangiarsi dopo e quelle avanti pasto, avvertendo alle arrostite di tagliar loro la scorza in su 'l carnezzo da una banda, perché non scoppino; e per ovviar a questo se ne puó con uno ago infilare una cinquantina, forandole per il mezzo e passando con esso il filo, serrandole insieme sí che stiano ristrette addosso l' una all' altra; poi cosí poste sotto le bracie, si coceranno sin che arda il filo, a tal che scoprendone, quando son cotte, una, e tirando, ne verranno tutte.

I pali cosí di castagno come di tutti i legnami, sbucciati, abbrustolati in punta, bastano assai piú; sendo sotto terra immortale ancora in mezzo l' acqua, e tanto piú di castagno, il carbone, sopra il quale fondarono le tre parti del mondo a comuni spese (altri scrivono l' Asia sola) il memorabilissimo tempio d' Efeso. Et il carbone di castagno di piú serve in vece di quel delle scope a' fabbri. Fannosi ancora brucioli del legno verde di castagni in striscie, da far cappelli leggieri a sporte.

Il **Carpino** che molto somiglia di foglia il nocciuolo, un po' piú piccola, ama i monti e gli aspri dirupi e grotte inaccessibili, né perció disdegna di far nei piani; se ne truova del rosso o nero e del bianco: questo è piú gentile, quello piú sodo. Il suo legname è buono a tutti gli usi delle fabbriche, attissimo a far i gioghi per i buoi. Germina innanzi all' equinozio, e dopo la segatura e l' Arturo è ben tagliarlo. Cresce agevolmente, resiste posto nell' acqua all' infradiciare, riesce bene ancora ai lavori di fatica, a aratri, a botti, a ruote per mulini e rubecche [1]; buono ancora per ardere. Piantasi piccolo cavato dai boschi con le sue barbe, e s' appicca volentieri, massimamente adacquandolo, e presso all' acque.

Il **Cerro** è spezie di quercia, come somigliante di foglia, [cosí] di scorza piú grossa e distinta con spaccature maggiori e crepaccioli piú larghi et ampi, di colore piú biancheggiante, e le foglie piú lunghe, aguzze e tagliuzzate. Va in alto assai diritto e cresce assai con rami sparsi senz' ordine, ingrossando verso la cima come nel pedale. Il suo legname, quando non abbi nodi, s' adopra a' cerchi di botti e far forti carboni, sebbene schiumi assai. La sua ghianda è piú lunga, piú aguzza e men foggiata di quella della quercia. Non si richiede agli edifizii il suo legname, che si spacca e sfende. La ghianda è solo appetita e mangiata dai porci, ai quali fa dura la carne; dopo è

(1) O *rubicche;* ma non so che cosa sia.

quella del leccio. Nasce, meglio che dalle sue ghiande, dalla corteccia vuotata, che resta scoperta dalle sue radici: e di quivi, svegliendogli con le barbe, sui salici si puó traspiantare in domestico, per variare e far verdura di diverso colore; et ancora di piante piccole nate da per sé. Resiste alle nevi e ghiacci dei luoghi freddi, e il suo legname è buono ai lavori dei torchi, a legnami di garbo per navilii sopra il mare, e massimamente il bianco; il nero è piú malagevole a maneggiare. Le sue legne sono approvate per abbruciare. Produce il cerro come la quercia lo *splachnon flasco*; *brion* lo chiamano i Franzesi, *hermes* o vero *hedrum*; i Siri *uva del diavolo*; nasce non solo nella corteccia, ma nei rami, ma non di questi di dove nasce la ghianda e la gomma, sí bene da lato e dalla parte di sopra dei nodi, di grandezza di un cubito et a somiglianza delle braccia; di pelo muscoso bianco che ha dell'abbruciaticcio, in foggia di pannolino disteso [1]. Quello delle quercie ha piú odore; l'approvato è l'altissimo e che sia bianchissimo; e 'l secondo luogo [han] gli splendenti; niente ai negri. Lodasi il ciprio di Cirene. E 'l terzo è in Fenicia. Quello delle pietre e delle isole è cattivo. È medicinale; e con questo e co 'l ginepro trito nel vino si prepara agli idropici quanto l'antimonio bevanda salutare. Fassi dagli arbori il visco, detto pania; lodatissima è quella che si fa dal cerro, leccio e castagno, e nelle ma-

(1) Sopra *pelo* è scritto *vello;* sopra *abbruciaticcio* si legge *arens.*

remme di Siena se ne fa grand' incetta e procaccio, raccogliendo per farlo da quegli arbori certe granelle o coccole che si fanno bollire nell' acqua fintanto che le si sfracellino, e ben pestate in una pila di pietra o legno si lavano nell' acqua, dibattendo tanto che se ne cavi quella robaccia d' escrementi che hanno. Truovasi ancora nella quercia e nelle roveri, nel leccio, nel salvatico susino, nel terebinto, nel pino e nell' abeto e nel castagno, nel melo, nel pero, nel sorbo; di questi sono le panie inutili; del castagno ottime. Si rende la pania trattabile con l' olio; e delle corteccie delle radici dell' agrifoglio si fa eccellente, cacciandole in una fossa piena delle sue frondi, in terra umida; altri le seppelliscono nel letame e quivi lasciano stare finché si putrefaccia; dipoi le cavano; e tanto durano a pestare in una pila di pietra o marmo che la diventi morbida e si stiri; dipoi la lavano coll' acqua che sia calda, e benissimo con le mani la rimesticano, aggiugnendovi olio di noce, et in un vaso di terra cotta invetriata la conservano a pigliare gli uccelli. Il cerro va dilatando le sue radici largamente, ma in cima al terreno, e perció è facile a essere traboccato dai furiosi venti; e non spande i suoi rami in largo come la quercia.

Il **Corniolo** somiglia di buccia e garbo di pianta il sanguine, alquanto piú nodoso; è fortissimo legno, atto a tutti i lavori di tornio; truovasi la femmina che a contrario di questo ha il legname fievole e gentile. Fa bene nelle

valli e nei monti, et ancora nei lati piani si strapianta e s'alligna. Nasce di seme, seminato in terreno lavorato bene nell'autunno, et ancora sbarbato con diligenza piccolo dai boschi si traspone in terren grasso e buono, a buche o divelto, non lo mettendo troppo a dentro; e dagli assai loppa al suo piede, che si distenda mescolata con terriccio alle barbe. Fa il frutto a garbo d'ulive, un poco piú rotondo in punta, prima verde, poi rosso, e poi rosso pendente in livido quando è maturo: e cosí ben fatti si compongono in un vaso invetriato largo in bocca, mettendoveli giú solli solli, di piú con spessi fuscelli a traverso perché non venghino a galla si fanno star saldi, riempiendo il vaso di mele tutto o di zucchero; et è conserva ottima, astringente, grata al gusto; fassene un gelo, come delle pere cotogne, che similmente astringe e cava la sete. Acconciansi ancora in salamoia come le ulive. Le viti vi vanno su e vi s'allargano volentieri, fruttificando bene; le sue vermene fanno fortissimi graticci; le torte delle sue mazze, scarnate e levate col caldo del fuoco, tengono il diritto e son buone a sbatter la lana. Le corniole, levatone l'osso di dentro e ridotte in pastelli impastati con aceto fortissimo, poste a disfare nell'altro aceto lo rendono tale, e poste dentro al vino lo inforzano e inacetiscono come fan le sorbe. Le melagrane insetate nel corniolo fan buona pruova, ma bisogna saper corre il tempo che l'uno e l'altro sia in succhio, et acconciare le marze con molta diligenza; e quello si può appostare, osservando quando l'uno e l'altro muova e sia in succhio,

servendosi di quella parte d'essi in che si cognosce che si sono accozzati a farlo a un' otta. Una corona fatta delle frondi e rametti del corniolo, postasela in testa, è openione che sia buon remedio al capo che abbi doglie causate da caldi vapori et umori. E fu da Alessandro Magno disciolto il nodo gordio con l'aiuto della buccia del corniolo. È nell' India un arbore che produce frutti simili alle medesime corniole, che perció si puó chiamare corniolo indiano. E dell' uno e dell' altro è la virtù astringente.

Il **Carrobbio**, detto siliqua, rappresenta la foglia uguale a quella del cappero, un po' maggiore, cosí il salvatico come il domestico, et ambedue nella lor scorza hanno il colore e la maniera del cotogno, e cosí il suo pedale. Il salvatico è buono per fare in quelli tempi che la foglia gli dura graziose spalliere, quanto che fa i fiori sul sodo del gambo e dei rami et ancora fra le frondi, vaghi e belli quasi come di lupinelle salvatiche, ma di variegato colore, e gli tiene un pezzo, facendo allor quivi certi baccelletti vani. I frutti del domestico carrobbio sono il contrario dei baccelli delle fave, perciocché di questi si mangiano le sementi che vi son dentro, di quelli la scorza. Ma i frutti dei carrobbi domestichi maturi colti allora non sono buoni a mangiare; conviene prima seccargli all' asciutto in sui graticci. Nascono le sementi dell' uno e dell' altro tenute prima in macero per cinque o sei dì nell' acqua, sementati in buon terreno e ricoperti

poco. Di poi di due anni si traspongono. Amano ambedue paese marittimo e terren sottile, se ben si attaccano per tutto; si piantano anche a ramo, ma meglio è servirsi dei rimettiticci delle piccole piante intere, sbarbate di dove fan da per loro. Giova loro d'essere adacquate. S' annestano a scudetto quando muovono, a bucciuolo e scudetto su lor medesimi vicendevolmente. Ancora scrivono che tengono sopra mandorli, susini e persichi. Conservasi il suo frutto assai in lati asciutti. In Siria si fa lino con essi e con la lor corteccia. Ingrossa fuor di questo, e se ne segan tavole buone a tutti gli usi.

Il **Cipresso** è arbore che dà di sé bellissima vista, et appare di grandissima manifattura, quando è con tutti i suoi rami lasciato crescere; i quali mozzi, perde tutta la grazia, se bene piú ingrossa e cresce in alto. Ama i luoghi caldi, e nei temperati non rifugge di venire; nei freddi mal volentieri alligna, come vicino ai fiumi, fonti et acque. Piú lieti e vigorosi pruovano nei luoghi alti, e piú in coste che nelle valli e luoghi ombrosi. Amano il sole, et alla sua vista è il loro legno migliore. Sono i cipressi fecondissimi, perché tre volte producono il frutto e tre volte si può raccogliere, di gennaio, di maggio e di settembre. In luogo di terreno trito, grasso e ben letaminato (se ben fatto grande annoia il concio che gli sia posto d'attorno), bene et a dentro lavorato si semina il suo seme colto maturo, che è quando da per sé si aprono le sue coccole e

casca; et il buono è quello che posto nell'acqua vadi a fondo. Si semina il suo seme fitto e fondo, e meglio nascerà nella buona terra che sia tutta crivellata, e con essa ricoperto. Altri fanno pieni di terra grassa crivellata asciutta certi catini grandi e vi seminano sopra spesso il seme di cipresso, ricoprendolo per due diti o tre, non piú, della medesima terra, alla quale soprappongono un suolo d'arena scriva, annaffiando mattina e sera senza sole, tanto che naschino; né prima che dopo l'anno di quivi gli cavano, ponendone ciascheduno in una pignatta da per sé, rincalzandolo bene, per poter poi di là a un altro anno traspiantarlo ove si vogli. Piantando i cipressi un braccio accosto l'un l'altro, faranno sicurissima siepe obbediente alle forbici. Si seminano d'aprile nei luoghi caldi, nei temperati di maggio, in giorno sereno e senza vento; se la stagione vadi asciutta, aiutinsi a nascere con l'adacquare, e dipoi nati si custodischino dalle formiche amicissime dei lor semi, né s'adacquino poi piú che tanto, sendo l'acqua al cipresso nimica, come tutti i lati umidi. Levisegli d'attorno destramente l'erba che vi nasce con le mani, né si zappino all'intorno per non danneggiare le radici; piccoli difendinsi dal freddo e gelo della notte, coprendogli con paglia di covoni tessuta insieme o panni, né dopo il primo anno fa lor di bisogno tal diligenza. Si traspiantano acconciamente di marzo e d'aprile, guardando di non offendere la maestra; e se occorresse traspiantargli grossi come il braccio da luogo a luogo, adoprisi la

mezza botte. Si deono curar d'andare diritti da piccoli, perché cosí si mantenghino da grandi. Quelli che si vogliono per legname da travi o altri usi si possono potare perché faccino piú bel gambo e liscio; ma volendo la verdura, se gli lascin tutti [i rami]. Ama soprattutto terra dura e non umida, e piuttosto magra che grassa. Hanno caro d'essere posti fitti, amando di stare insieme; e volendo far cipresseto, bastan quattro braccia e mezzo dall'uno all'altro, e cosí servirà a ricovero degli uccelli et al frugnuolo. S'adattano a ogni sorta di spalliera e si voltano a ogni piega sopra cupoline, strade coperte et altri andari, e per i mucchi degli uccellari si possono tener bassi. Quando sono ancor piccoli, si dee considerare il ramo che è la sua vetta, e sendo doppio, taglisi al sicuro il men vegnente, e tirisi innanzi l'altro, e tanto si facci sempre a tutti gli altri salvatichi et ai domestichi et ancora agli innesti, perché a tutti i frutti et arbori il rinnovar la vetta ho ritrovato che fa sempre bene, sí come lo scaricargli dei rami superflui e potargli a ragione. Prendono i cipressi tutte quelle forme da piccoli e quel garbo che se gli dà, e con la cura della buona regola a quel modo si mantengono, stando all'obbedienza delle forbici e del pennato piú d'ogni altro arbore, perché questo tagliato non rimette mai, se non se scrivono che nell'isola Enaria. Fugghinsi il piovere e la brinata il dí che si seminano, e che non tiri vento: a calen di settembre si elegga il seme, quale si può anco nei luoghi tiepidi seminare da novembre per tutto 'l verno,

seminando insieme dell'orzo, et in quell'anno piú d'una volta crescendo egli quanto questo. Fa bene nei luoghi difesi e coperti e che sentino alquanto d'umidezza naturale e non acquitrinosa. La femmina sparge i rami per linea retta piana, il maschio li ha in sé raccolti, pontando verso la cima; et è il maschio piú fitto, e quella di men rami; l'uno e l'altra fa sementa e si converte l'uno nell'altra, talvolta facendo il seme del maschio femmina, e cosí per contrario. In Candia è tanto amante del cipresso il terreno, che alla foresta in alcun luogo razzolato, da per sé gli genera e produce. Il legname del cipresso resiste all'acqua et i suoi pali non infradiciano; le sue tavole, quando sia tagliato a buona luna, sono eterne: le quali son buone per comporne da mangiare, dando elle odore ai tappeti. Si difendono da loro stessi dalle tignuole e tarli. La raditura del cipresso beuta con acqua fa venir sonno.

Il **Caprifico** è razza di fico salvatico che non matura mai, dai Greci detto *Herinos*, cosí chiamato da un castello di Tessaglia di questo nome. Fa volentieri per le rovine dei sassi e per i muri, è piú robusto e nodoso del fico domestico, senza infermità alcuna, anzi si crede che innestato al fico difenda i suoi fichi grossi primaticci. Nasce del granello del fico, mette al principio della primavera, gode nei monti, aggiugnesi nei ficheti, affinché le sue cimici, ingannate di non potere avere da mangiare nel lor frutto vano, vadino a volar nei fichi domestichi; o veramente i grossi e primaticci

del caprifico, infilzati per i buchi fattivi con l' ago, come una corona si sospendino in sui domestichi, affinché co 'l benefizio del sole ch' entra per i morsi et aperture fatte dalle cimici, succiato quel latte che vi è, si preparino alla maturezza: et il cosí fare si chiama caprificazione. Perde talora il fico il frutto avanti che diventi maturo, e perció gli fa di bisogno di quell' aiuto, perché putrefacendosi medesimamente i fichi del caprifico, vi si generano le cimici ([1]), alle quali mancando quivi da morsicare di quel marciume di che son nate, volano ai lor prossimi, e morsicchiando con spessi morsi i fichi, mangiando con voracità, gli aprono il fiore e gli intromettono il sole e l' aer buono a maturargli; e gocciato e consumato il lattificio, gli fanno essere il bisogno maturi, il che si fa da per sé. E perciò è permesso che si piantino dei caprifichi tra gli altri fichi, perché a ragion del vento da quello trasportati volino negli altri fichi; e se manchi il caprifico, vi s' appendono i rami dell' abrotano o le vesciche che si ritruovano nelle foglie degli olmi, o si sotterrano corna di castrato intorno alle barbe del fico, o un tronco di fico vi si caccia dentro, scarificando da quella parte perché n' esca l' umore. È piú vivace il caprifico del fico, e nell' isola Coo non pur una volta, ma due e tre produce i suoi frutti; e quegli animaletti o cimici che genera escono il piú delle volte dei detti fichi, lasciandovi una zampa o una penna, e dove son gene-

([1]) *culices*, sopra *cimici*.

rati, quando ne sono usciti, non si muove piú seme in quel fico, segno espresso che quivi nati si nutriscono mentre vi è alimento, poi volano via. Cosí fatto rimedio non occorre usare nei luoghi che sien volti ad aquilone, né in lato magro, perciocché s' inaridiscono per la natura del luogo da per sé stessi e s' asciugano, ove con le fessure che s' aprono si fa il medesimo che con l' opera si farebbe di quegli animaletti; né ancora avviene dove è di molta polvere, perché la polvere ha facoltà di diseccare e di succhiare quel sugo di quel lattificio; la qual ragione fa che i frutti non caschino, avendosi consumato quell' umor tenero e con una certa fragilità ponderosa. Scrivono una cosa che veramente è di miracolo: attaccandosi al collo d' un toro, quantunque feroce, del caprifico, perdersi d' animo e restar quasi immobile et attonito; il medesimo si truova scritto da Plutarco del fico domestico. Ma di queste cosí fatte cose si lascia star la verità al suo luogo et ad arbitrio di che ne rimostri l' esperienza. Questo di certo si può del caprifico rimostrare per cosa chiara e certa, che egli innestato in sé medesimo megliora di condizione, facendosi piú bell' arbore; ma innestatovi sopra il fico domestico si fa bello affatto, accettandone sopra di sé ogni sorte e migliorando i frutti, sí come avviene a tutti gli arbori che s' insetano. Il suo legname è ottimo per rotelle, ristrignendosi naturalmente la fessura che vi sia fatta dentro da per sé, sí come avviene del fico; è buono anco ai leggieri gioghi dei buoi.

Il **Cotogno**, detto dai Greci Cidoneo da un castello di tal nome in Candia, già di dove vennero trasportati in Italia, è di due sorte, rotondo e schiacciato; questo è minore et è tenuto che sia la femmina di questo arbore, l'altro maggiore il maschio; quella di piú virtú e valore et odore, questo come piú grande e meno odorato e di manco possa. S'addomandano in Spagna *membrigli* e quivi son commestibili; crudi in Italia non si costumano di mangiare in sapa, vino o zucchero, perché, quantunque maturissimi, crudi non pare che non si dichino né al gusto né a' denti. Ha la foglia simile al cappero et è arbore di mezzana statura; la femmina si chiama mela cotogna, il maschio pero cotogno; l'uno e l'altro nasce di seme; e 'l membriglio trasportato di Spagna similmente nasce di seme, né degenera a fare il frutto, riuscendo ancora quà per mangiarsi tenero e buono. Fanno assai rimettiticci dal pedale; di questi si scegliono i piú vegnenti e rigogliosi, si svegliono con le lor radici e si piantano; e similmente di ramo s'attaccano, pigliando i piú lisci e belli di quelli che sono nel mezzo dell'arbore e vanno all'insú, dalla banda d'oriente; et a voler averne sollecitamente frutto, non si ponghino che a marzo a luna crescente nei luoghi temperati, in terreno umido e grasso ben divelto o di fosse profonde, e subito veduta la luna; ché tanti dì quanti averà la luna, tanti dì peneranno dal dì che tu gli pigli a farti i frutti. Vuole il terreno fresco et uggia, perciò fa bene nelle corti e cortili grandi e lungo

certi muri a bacío, e nei piani e nei campi grassi fanno molto bene. Non ha già gran vita il cotogno: imperciò ama d' essere riguardato da 'l pennato, e se gli dee con le mani stroncare i seccaticci. Nei luoghi secchi e caldi piantinsi alla fine di ottobre e di novembre, nei temperati e piú freddi di marzo e di febbraio; nei quali mesi avendone io piantati alcuni in terreno che s' affaceva loro, divelto bene, cominciarono a fare il frutto in capo a due anni. Ama i luoghi ancora freddi, umidi e piani e piegati in colle, come propriamente egli desidera, verso oriente; a mezzodí sono sue amiche ancora le coste, verso il cominciamento loro di terra sciolta; et andando seccore, o sendo posto in luoghi caldi e secchi, s' aiuti con l' acqua, il beneficio della quale frequentando, ti darà i frutti piú presto e sarà men fallace e gli farà maggiori. Sono da essere piantati tanto lontani l' uno dall' altro, che tirando vento, non possi l' acqua che cade, scotendolo, dall' uno nell' altrui foglie arrivare l' altro, ricevendo egli gran danno ancora dallo stillicidio di sé medesimo. Hanno caro d' essere scalzati attorno e zappati d' ottobre e novembre nei luoghi caldi, nei freddi di marzo; e non si facendo ciò spesso degenerano, facendoli minori e pochi [i frutti]. Quando si pianta e sin che è piccolo se gli dia del letame macero, e cresciuto, se gli dia al pié della cenere o polvere di creta una volta l' anno; e ponendo tra le sue barbe orina vecchia o sterco di porco, ratterrà i frutti che non caschino. Gode assai che gli sien sotterrati fra le radici i favuli; benché

a tutti i frutti scalzati, mettendo attorno dell' orina vecchia umana o di pecore, e dipoi ricoperti, daran vigore e saranno piú copiosi di frutti. E se sia infermo, se gli ponga attorno della morchia ch' arrivi su le barbe, stemperata con la metà d' acqua, o calcina viva temperata con la creta; o con ragia loculare mescolata con pece liquida al pedale dell' arbore si strofini, ossivero con fiele di bue. S' innestano i peri cotogni gioveni alti da terra, i piú grossi presso a terra a marza; e riceve in sé i sorbi, i melagrani, i nespoli e quasi d' ogni sorte meli e peri, megliorando tutti questi di grandezza e bontà esso. Fa bene sopra il prun bianco, diventando di piú durata, ma con frutti minori. Sopra tutti ingrossa l' azzeruolo e vi fa su lietamente il pero moscadello, e le pere bronche divengono in su 'l pero cotogno gigantee; ma bisogna annestar basso per potere cacciar ben sotto l' innestatura, sí che l' innestato abbi causa di generarvi le barbe, perché sopra terra sarà tuttavia di poca durata, e massimamente che non può il minore reggere gran tempo il maggiore [1]. La pera cotogna racchiusa, come si disse del cedro, piglierà che forma altrui si vogli; e desiderando che le pere o mele cotogne e le mele granate ancora si creino di diversi colori, dall' arbore da che

---

[1] « E diventeranno grossissime, facendo loro, mentre non hanno ancora scossa quella peluria o lana che hanno addosso, un foro con un ferretto incavato a uso di trivella gallica o di sgorbia sin a mezzo, e vi si metterà un seme di rapa, riturando con l' istessa materia di pera cotogna, cavata dal ferretto ». Sta scritto a questo punto cosí, dello stesso carattere, fra le righe.

noi vogliamo pigliare la marza per questo effetto, come saría a dir mele rose o appie, conduciamo un ramo a quella pianta d' esse in che noi vogliamo fare un innesto: e quel luogo di donde è stato tagliato il ramo dell' uno e dell' altro arbore sia scoperto nel legno e nella buccia, intaccato et accomodato per questo affare, pareggiando e conguagliando con un pennato et assottigliando bene, acciò che poi possi entrare nella fenditura dell' altro; e da quella parte eretta che guarda verso il cielo abbi la scorza pareggiata et accompagnata, sí che l' altra scorza e quel ramo che innesterà faccia che sia diritta verso il cielo. E passato l' anno, dove tu gli vedi che abbin fatta presa, taglia e separa l' uno dall' altro, e di questa maniera l' arbore tagliato piglierà scorza dall' arbore con cui è annestato, da far l' effetto che s' è scritto, reciprocamente, di far nascere le melagrane di varii colori; e molti altri, a questo modo facendo, varieranno. Ma conviene avvertire che le verghe dure s' ammacchino con un maglio di legno, perché cosí ammaccate piú agevolmente s' attaccano. I crisomelaci o crisomelitani, perché hanno colore che pende in oro, duran poco; et i strutei che vengono per tempo maturan tosto, onde si chiamarono dagli Ateniesi *melemele,* dolci come mele, detti *miscelle;* e vengono d' innesto, quando s' innesta la marza di pomo dolce e comune nel cotogno; sí come quelle che sono cotogne, insetate nella sorte degli strutei, che sono le piú grosse e bastano assai, piú grandi e piú suavi, addomandate milviane, che come gli altri cotti si

mangiano crude, in Spagna dette *melonghe*. I cotogni salvatichi piccoli di maggior odore tra gli altri strutei, e che nascono nelle selve, son buoni a fare razza di cotogni nani et a far siepi fitte, fonde e forti.

Si fa del vino dai cotogni et ancora dell'olio; e la perfetta cotognata si fa piuttosto di mele che di pere cotogne, cocendole nel zucchero disfatto, dandogli due terzi di zucchero et uno di pere, passando tutto per stamegna. e ponendo degli spicchi interi con quel liquore, o raccogliendo il liquore stesso per cotognata, aggiugnendovi garofani, cannella e musco, o facendone puro e schietto gelo. Della Madera viene in copia et è eccellente, et a Napoli. Appresso al cotognato si fa una conditura grata alla bocca e buona allo stomaco, delle pere cotogne, in questo modo: coglinsi le pere cotogne a luna scema e caccinsi in un vaso invetriato di larga bocca, acconciandovele dentro con tal distanza che non si percuotino insieme e sien nette da quella lanugine che hanno, e pieno il vaso si tenghin calcate con mazze attraverso che le faccino star giú, empiendo il vaso di miele liquido purgato sino alla gola, che non si vegghino ricoperte, avvertendo di non vi mettere che le maturissime, perché l'altre diventerebbero troppo dure; e prendendo in cambio di mele zucchero distrutto, saranno tanto migliori. Ancora componendole cosí dentro alla sapa non saranno ingrate, avendo prima cavati i semi co 'l duro intorno al piccollo et al fiore. Si colgono d'ottobre a luna scema quando sia venuta la rugiada, bene ingiallate, non molli,

riponendo le piú odorate, le quali non percosse, non magagnate, scolando loro intorno al picciollo della pece ordinaria, si conservano appiccate al palco, in luogo dove non siano spiragli, asciutto e secco. Cacciate nel mosto si conservano, e quel fanno odorifero. Ricoperte nella feccia dei vino durano assai e nel vino istesso, e lo fan diventare odorato, avendo ben chiuso et impeciato il cocchiume. In un vaso nuovo grande, acconcievi dentro che non si tocchino l' una l' altra, impeciato di sopra, in lato senza umido, durano gran tempo. Ancora in una fossa racchiusa asciutta, sottovi arena distesa, e fra lo strame minuto e paglia all' ultimo solaio, ben serrato per tutto, lontane dall' altre frutte si conserveranno lungo spazio. Alcuni, ravviluppate nelle lor foglie et impiastrate d' argilla, o con loto o terra da vasi e con peli, le ripongono, seccata che vi sia su la terra, sopra tavolati in luogo asciutto, lavandole poi con acqua per tutti gli usi. Sotterransi ancora nell' orzo e nel miglio, conservatori di tutte altre frutte. S' impiastrano ancora di gesso e si fa loro una coperta di cera. Alcuni senz' altro le rinvolgono nelle foglie del fico, altri in paglia d' orzo e migliuli triti. Altri le tengono nel gesso pesto in un vaso, sí che l' una non arrivi a toccar l' altra. Alcuni le ravvolgono nella loppa nelle ceste. Ma copertatele di mele o di cera, poste in un vaso ben impeciato in bocca, calato nel fondo del pozzo, si salveranno quanto in alcuno altro modo, se ben raccolte nel midollo del sambuco per un pezzo non si guastano, come ancora nelle casse dei pannilini

che suggellino bene e ben serrate, ai quali dà buono e grato odore. Conservansi fra due tegole che combacino bene insieme e sieno da ogni banda suggellate con il loto. Facendo gran copia del loro gelo, che sia condotto con la debita quantità di zucchero quando è liquido, e cacciandovele dentro che sien per tutto ricoperte, sane et intere, si manterranno assai. Fassi vino delle pere cotogne grattugiate e aggiuntovi un po' di mele e un pochetto di vin greco, resprimendo tutto co 'l torchio e lasciando schiarire; e non è ingrato, et è salutifero cordiale. Traesene ancora olio. Che le pere cotogne fossero chiamate dagli antichi pomi d' oro, ne rende chiara testimonianza l' Ercole di Campidoglio che n' ha tre in mano.

Sono i **Ciriegi** di piú sorte, primamente i domestichi et i salvatichi; questi nascono da per loro alla foresta e nelle macchie, le lor piante non crescono molto e fanno ciriegiuzze piccolissime, men d' un cece, che quando sono mature sono nere e di cattivo sapore. Tali le hanno i ciriegi che si chiamano a grappoli, i quali creano tra i lor rami e foglie certe ciocche, come un racimolo d' uva, che ne sono piene. Ma fra le domestiche ancora se ne sono vedute e sono allignate che fanno quattro o cinque ciriege grosse vantaggiate, tutte attaccate insieme, dipendenti da una sola messa di ciriegio, con i piccolli lunghi e spartiti, a fare un mazzetto di ciriegie insieme, come s' è detto. Le razze delle ciriegie buone a mangiare si restringono a due: tenere e dure. Di queste

sono le duracine, del frate, san Giovanni e marchiane; di quelle le visciole, le agriotte, le marasche e le acquaiuole, le quali gli antichi addomandavano juliane; et ebbero in pregio le milesi, le ciliciane che son facilmente le nostre marchiane, le azzie nerissime e le aproniane che sono rosse fuor di modo; e lauree si chiamavano da loro quelle che erano insetate nel lauro, oggi dimesse, sí come molti altri innestamenti stravaganti, i quali oggidí, o che loro fossero meglio mastri d'annestare o come si sia, non riescono piú et anco sono inutili; e se pure s'attaccassero, duran poco per la sproporzione. Erano ancora appo loro le macedoniche che son facilmente quelle che si veggiono nascere nella valle Anania, simili al sapore di quelle che chiamavano verule; ma queste rosseggiano, quelle son nere e di corto piccollo e nane, non piú alte d'un braccio e mezzo. E per non mancar di raccontare di quelle stravaganze, che si truovano scritte appo gli antichi, dee sapersi che non lasciarono indietro di dire, che si possono far nascere le ciriegie senz'osso in questo modo: fendasi la pianta del ciriegio bene afferrata, giovine, un braccio e mezzo sino alla radice, e cavata con una sgorbia diligentemente la midolla dell'una parte e dell'altra, si ricongiunghino subito ambedue insieme, strofinando sopra le fessure col letame, et accanto legando con un giunco marino ben per tutto; dopo un anno quelle due parti si saranno ricongiunte e ricomposte rappiccate insieme; allora questa pianta cosí concia si inseti d'una mazza di ciriegio che

sin allora fatto frutto non abbi, e lascisi venire innanzi, che quando lo farà, sarà senza nocciolo. Altramente senza fendere, cavando al medesimo segno la midolla con un instrumento di ferro, trapano, scalpello o altro che arrivi a farlo, e dipoi si cacci in quel foro della lacrima cirenaica dibattuta e dilavata con l' acqua, sí che si facci tenace come la sapa, e turisi di sopra con carta che non sia bastante a uscirne quell' umore, e in capo a otto dì si bagni tutto 'l gambo di quella lacrima, perché dia fuori e muova; e facendo passarlo per il mezzo d' una cipolla squilla, meglio allignerà e farà senz' osso i frutti. Sonoci ancora di quelli che tengono che facendo passare il ciliegio per un salice, alla foggia che si fa ai persichi, abbi a fare il medesimo effetto. Ma sia come si vogli, minor fatica è fare con diligenza e pulitamente disossare le ciriegie, e fattone massa, a quel modo mangiarle, insieme infilzandole.

Godesi il ciriegio di sito freddo in umido terreno e leggiero; ama i luoghi montuosi, le costiere e valli di fresca terra, né ricusa i piani di queste qualità, e nei luoghi troppo caldi non pruova che con aiuto d' acqua continuo; et annaffiandogli ogni giorno, avanti che mostrino i fiori, alle barbe con la calda, ovvero ponendogli della calcina viva attorno al piede, faranno i lor frutti piú primaticci degli altri. Tralignano i ciriegi a cui si mette letame di qualunque sorte al calcio, non si godendo che dei suoi stessi rami sotterrati triti fra le sue barbe. Nei luoghi temperati crescono assai e s' allegrano d' essere piantati presso alle

rive dei fiumi, intorno all'acque correnti, in terreno fresco e renischio. I ciriegi a grappoli s'appiccano di ramo, gli altri tutti di rampolli che rimettono dai piedi e dalle radici, un po' dal gambo lontani. Nascono ancora di seme, avendo tenuto i noccioli a rammorbidire quattro dì nell'acqua, et in capo a un anno si trapiantano; ma senza essere annestati tralignano, facendosi di cattiva ragione; e qualunque pianta di ciriegio non suole mai dar buon frutto se non annestata; e riannestato in sé stesso migliora sempre [1]. Si piantano acconciamente di gennaio nei paesi freddosi, negli altri di novembre o dicembre, e dell'istesso tempo si seminano, et ancora di ottobre, nel qual mese è bene traspiantare i salvatichi per afferrati insetargli piuttosto che insieme, a febbraio o marzo in profonde fosse o terreno ben divelto. Si possono innestare a marza del mese di novembre, turando e coprendo bene l'inseto come al fin di gennaio; ma meglio sia di marzo; avvertendo sempre che tutti gli arbori che generano gomma o orichicco, s'insetano tuttavia piú comodamente quando è finita di scolare. Sogliono avere una certa lanuggine o musco che può nuocere all'innesto, sí come la lor prima buccia, che avendola doppia, si dee nettare e levare, facendo congiungere quella seconda di sotto con la sua simile. S'appicca

---

(1) Fin qui, con alcune altre ommissioni per entro, pubblicò il chiarissimo e rimpianto prof. Francesco Marconi questo capitolo del ciliegio, a Genova, nel 1890, in un opuscolo nuziale, traendolo dalla copia che dell'autografo avea fatto eseguire Gaetano Romagnoli.

ancora a scudicciuolo, e fra le sue scorze e legno a marza pruova molto bene; ma a marza nel legno fa meglio di tutto, e questo è il suo proprio, spiccando le marze dalla banda d'oriente nel mezzo verso la cima, di buona ragione e che siano da fruttificare l'anno a venire e non abbin fatto frutto quell'anno. Chi vuol far gran munizione di ciriegi e massimamente viscioli, ne pianti assai degli acquaiuoli, perché in su questi gli innesti pruovano piú che in su tutti gli altri, né mai s'annestino in su gli amareni, perché se ben pruovano da principio, non durano, creando tanto orichicco che gli spaccia. Innestinsi adunque in su quelli o in sui salvatichi, e pongasi mente che il ciriegio duracine e del frate, per essere ciriegio di qualche discorso come cervelluto, vedi che non si vuole attaccare, e pochi ne saranno su gli amareni, sí come quello che cognosce che e' farebbe compagnia con un fallito, che non vuole impacciarsi seco; sí che imparisi da lui, ch' egli fa per sé proprio, per avergli buoni. Annestasi adunque in sé stesso, o da prima per farlo di buona razza, o poi, quando si rannesta, per farlo migliore. È accettato 'l ciriegio dal susino, dal persico, dal terebinto, nel platano, nel pioppo, et in un salice a caso fra scorza col suo seme, scrive Plinio, mescolandovi attorno terra, inumidendola e mollificandola bene. Quelli che s'insetano in sul lauro hanno un sapore aromatico grazioso, come in su 'l lauro regio e sul rogo. Ama il ciriegio l'acqua al piede in terreno fresco e sustanzioso, e d'essere scalzato spesso e tagliatigli continuamente i secchi

rami; et in cosí fatto desidera d'esser piantato il visciolo con la pioggia celeste, annestato sempre su l'acquaiuolo; et in sui ciriegi grandi aggrandisce il frutto, lo fa piú sodo e migliore. E per conformarlo alla natura sua che vadi basso, si possono innestare a cannello et ancora a marza con gli occhi all'ingiú, e farà bel vedere. Volendo le ciriegie piú grosse, conviene da principio diradarle e lasciar le piú vicine alla cima. Facciasi d'avere una pianta di ciriegie nere, dette *ephilisnae*, perché di questa sorte piglia piú presto; di poi tagliato pari questo ciriegio giovine, dilata la scorza con un conio sottile e forte, pian piano e con la mano non grave, affinché non si stacchi l'altra buccia attorno, e cavata la bietta vi si metta una marza di vite d'uva nera fertile e si leghi; e cosí a primavera, al tempo che 'l ciriegio maturerà il suo frutto, tirerà innanzi ancor l'uve, per essere forzato a dar nutrimento all'annestatovi sopra; l'istesso avverrà nel melo e pero, e cosí nel fico; et in tutti che abbino umore si procaccierà che rendino il frutto dell'autunno a primavera, e cosí le viti, le quali piantate accanto al ciriegio e fattele passare a traverso del tronco per un foro fatto nel gambo, faran meglio quello effetto; essendo poi, quando è ben rammarginata da ogni banda sotto e di sopra, tagliata rasente il tronco. Similmente forisi nel pedale a pié per traverso, sí che sgoccioli ogni malattia, se per troppa soprabbondanza d'umore si guasti; e gioveragli assai, scalzato che egli sia, rinnovargli il terreno attorno. S'insetano ancora nei ciriegi le

medicine, scavando la midolla d' un ramo principale e riempiendolo di scamonea o reobarbaro, per far poi le ciriege che nasceranno d' esso oltre a modo solutive; e ponendovi azzurro oltramarino, scrivono alcuni che rappresenteranno i suoi frutti il colore, e ponendovi il musco o zibetto, diventeranno odoratissime. Scrivesi ancora da alcuno che facendo al pedale da basso con un succhiello un foro non maggiore d' un osso di ciriegio, e riturandolo co 'l medesimo, solleciterà di fare i frutti. Le agriotte di buona razza si conducono di Lione di Francia, e son buone in cosette di zucchero per tor la sete; sono di corto piccollo come le visciole e di piú vivo rosso colore; fanno bene annestate in sui viscioli romani et in su gli acquainoli; et in sui ciriegi grandi acquistano forma maggiore. E' si tiene per certa e chiara openione che la ciriegia visciola sia artifiziata e non naturale, et affermano che 'l naturale di questa ciriegia sia l' amarena, e per questa causa si dimostra essere cosí la verità: che pigliando le marze di ciriegio amareno di bella sorte et annestandolo in su 'l susino maglianese o altro (ma quello è piú appropriato) vedrassi per pruova che s' entrerà in semi di visciole palombine o altre piú grosse. Delle visciole si fa la mostarda avvisciolata con due terzi di visciole e uno di zucchero, bollito insieme, schiumato e passato.

Sono i ciriegi infestati dalle formiche tra la scorza o nel legno; ammazzansi con aceto, sugo di porcellana e con la feccia del vino vecchio, cacciando loro addosso, dove le sono,

tutto questo. Se patischino di troppo caldo e si vegghino avvizzire, s'adacquino con buona acqua di fonte. Et appiccando un pesce morto all'arbore, tutte le formiche concorreranno; si scacciano ancora con l'abbruciarne una parte. I viscioli romaneschi e di Ronciglione come tutti altri pruovano bene nelle vigne, et in sui ciriegi capitozzati vi stanno in su le viti volentieri a spandere i suoi frutti e con esso loro desiderano d'essere zappate e lavorate. Le ciriege si mantengono buona pezza cogliendole presso a mature avanti il levar del sole, e riponendole in un vaso invetriato turato bene, che vi s'infonda mele che inagrisca a suolo di satureia; e seccate al sole bastano per tutto l'anno, poste a seccar maturissime; e non volendo nel sole, a tiepido forno. Nelle cantine di tufo profondissime si conservano, chiusevi, lungo tempo. Le duracine sono piú atte a bastare, e quivi et altrove, dell'altre; fanno bonissimo gelo e cotognata con il zucchero. Fu il ciriegio di Ponto, da un castello chiamato Cerasute, per mano di Lucullo trasportato in Italia dopo la guerra mitridatica; onde cerase furono dette. Delle marasche si fa vino, cavate rosse, spremute al torchio, passandole per stamegna, rischiarato, beendolo presto.

Il **Costolo** nasce quasi per tutte le selve e salvatichi luoghi, come di sopra si disse, sotto nome di aborniello, orno dagli antichi; vi vivono sopra le viti volentieri, per aver le foglie rade et i rami a palchi con i nodi uguali, sodo e forte.

L' **Ermellino** contendono molti essere il guaiaco o legno santo; qualche somiglianza per certo e nelle foglie e nel legname con esso ha, se ben questo dentro da noi non diventa così nero e venato come là quello. Fa certe coccole gialle a ciocche, parecchie insieme, sdolcinate e sciocche. Nasce, ché dentro a queste è, la sua sementa, macerata per quattro o sei dì nell' acqua senz' altra cura. Ama il piano grasso, né rifugge le vallate o i poggi (1).

L' **Escolo** o eschio o ischio, tanto è openione che vadi sotto con le radici, quanto in alto co 'l fusto e con i rami. Fa una certa sorte di ghiande che si seminano in terreno ben divelto, ricoprendole leggermente, e si propaggina ancora per far pali alle viti; e 'l suo legname è forte e di buon uso per gli edificii, pur che s' alluoghi in lati non umidi, ché questi lo corrompono e guastano. I suoi carboni son buoni alle fucine dei fabbri, come quelli del castagno; le sue ghiande di bontà vanno appresso a quelle della quercia, et è openione che sia detto escolo dal verbo latino, perché elle già si mangiassero. Fa di sé bella verdura e dilettevol mostra. La sua galla è buona per conciare i cuoi. Tiensi che 'l latifolio e l' eschio sieno una medesima pianta.

(1) In fin di pagina è aggiunto, in carattere più piccolo: « L' Ermellino è quello che sicomoro anche si chiama, falsamente detto il fico egizio. Fa coccole gialle in ciocche, sdolcinatissime, che mature si mangiano e si seminano. Cresce presto et è durabile ».

L' **Ebeno** nasce in Etiopia e nell' India, dove ne fanno le statue dei loro idoli d' un pezzo solo, e gli scettri reali. Non tiene il chiodo come il guaiaco e 'l granatino. Fannone ancora gli Indiani tazze da bere e molti lavori, interserendo con esso dell' oro. Nasce di seme; e 'l suo seme s' è veduto nascere nel semplicista di Ferrara et esservisi fatto assai adulto.

L' **Erbago**, detto arbuto, corbezzolo et unedone, fa ottimi carboni e di grandissima durata, nasce da per sé nelle selve, e si chiama unedone, forse perché sia assai mangiare una sola delle sue frutte, per essere dissapite, sdolcinate e smaccate, pungenti e raschianti la gola, sendo piuttosto per cibo di tordi e merli, come le sue frondi per le capre; se bene in zucchero, ponendovene un terzo piú che non si pone a tutte l' altre conserve, diventano delicatissime; cottevi leggermente un poco acerbette che non si sfaccino e circondate e ricoperte da esso, acquistano un sapore del tutto nuovo. E sono chi scrive tra i medici moderni, che l' acqua stillata dalle sue foglie, rimescolata con la polvere fatta dall' osso che si truova nel cor del cervio, come la sua lacrima che si crea in cima del troncone che si sia loro spezzato, combattendo l' uno contro l' altro per causa d' amore, data bere a chi l' ha da grande, remedia alla peste. Come si sia, le sue piante sono buone a porsi negli uccellari dei tordi, né farà male tutta piantata di queste, non s' alzando troppo questa pianta, che è molto attestata insieme, accomodata a far quelli

mucchi che vi vanno, atta alle ragne per spalliere e verdura. Si piantano le sue piante levate con il lor zoccolo e piú barbe e terra che si può in terreno asciutto e cretoso come è il lor natìo, ma traposte con diligenza pruovano in ogni lato. Tiene la foglia perpetua et il suo frutto somiglia fuor di modo la fravola, et allora è maturo quando è rosso bene che casca a terra da per sé, che avviene nel colmo dell' invernata; et in quel tempo, ragunate le piú belle e grosse corbezzole che si ritruovano, s' hanno a strofinare con le mani chiuse attorno alle corde vecchie di giunchi, sí che vi rimanghi attaccato il seme, il quale poi a primavera si semina, avendolo conservato in luogo asciutto. Non vuole essere trassinato intorno al gambo con alcune sorti di lavoro, se ben potato e tagliato da pié rimette molte vermene, le quali dopo un anno si possono staccare co 'l lor ceppo, terra e barbe, e strapiantare altrove piú tosto in sul sodo come il ginepro, che in divelto o fosse bene affondate, amando d' essere piantato a galla in sommo del terreno, ricoprendolo leggermente. Lasciò scritto Marone che 'l corbezzolo riceve d' innesto il noce.

Il **Faggio** ha la foglia simile al nocciuolo, piú piccola, piú sottile, morbida e delicata e leggiera: e questo in tanto, che riempiendone delle secche i sacconi fanno dentrovi bonissimo dormire a chi non noia il cricchiare che le fanno nel rivoltarsi per il letto l' una contro l' altra, la qual cosa non dà molestia agli abitatori delle Alpi, dove è la genuina stanza loro.

Crescono alti et uguali alla grandezza degli arbori maggiori, creano frutti triangolari detti faggiuole che si mangiano, e già se n' è vissuto e se ne può vivere, come delle corbezzole; trite se n' ingrassano i ghiri et i tordi, e cosí acconcie piacciono assai ai pavoni d' India. Sanifica la carne del porco, facendolo allegro, lo fa agevole a cuocere, tempera quell' umidezza e lo rettifica da ogni parte. Non ricusa d' essere traspiantato ne' domestichi monti, e si gode ancora nei piani, in buon terreno et asciutto. Nasce di seme con la diligenza del-l' abeto, ma piccolo trasposto s' attacca e viene innanzi in ogni lato e sito freddo. Il suo legname è utilissimo a tutti gli acconci, pur che stia all' asciutto, o se nell' acqua, sia coperto interamente da quella, come che serva alle fondamenta et arche dei pozzi. È ottimo legname per l' amadie da farvi il pane dentro. Marcisce nell' acqua, se non se per i remi, quasi che riservato in ciò a dar travaglio agli infelici forzati, non si trovando legname piú atto e piú dicevole a quelli. La vite vi fa su accomodatamente nei luoghi asciutti et aspri. Gli antichi facevano vasi da vendemmia e corbe da mietere et altro della corteccia del faggio, et instrumenti da sacrificare d' altra sorte e vasi a proposito per ciò. E si legge che Curio giurò non aver presosi altro della preda che un gozzo di faggio per sacrificare agli iddii. Fannosi l' aste per le picche et alabarde di faggio, se bene di frassino sono piú forti e migliori. S' addomestica il faggio co 'l pero e l' accetta sopra di sé, annestandovelo con diligenza.

La **Farnia** è specie di quercia, arbore peculiare dei boschi delle maremme. Produce ghianda e cresce in grandezza notabile come quella. Fa bella verdura, con rami non tanto alla rinfusa. Come gli altri arbori di ghianda richiede il medesimo trattamento che quelli, e trapiantata piccola alligna fuori del suo natío terreno.

Il **Frassino** si stima per il legname atto a far propriamente l'aste alle picche e a tutte le altre armi da innastarsi. Vale ancora a botti e tini per tenere e ben conservare sano il vino. Si trasceglie in quelle parti ove non abbi nodi; ha certe vene nere che seguono da imo a sommo, di tanta bellezza e vaghe, che si son fatte picche di questo legno di valuta di cinquanta e cento scudi, e massimamente in una boscaglia d'esso situata nelle pianure di Lombardia, il che rimostra che trapiantandolo da piccolo possa allignare in ogni lato, se bene per natura ama il monte et asciutto terreno; s'appicca ancora a rami schiantati con un poco del vecchio in divelto, buche grandi o fosse simili. Fa la sua sementa in certe guainelle, dalle quali sgusciandola agevolmente esce, il quale si semina ricoprendolo poco in terren trito; e dopo due anni o tre si traspiantano fitti, volendo che servino a picche et altre aste, potandogli continuamente rasente il fusto tutti i rami. Alligna in ogni terreno per ben che sassoso, vivo e secco sia. Godesi fra i massi. Piantasi a primavera quando comincia a dar fuori i bottoni; ancora vien bene, ponendolo

dopo la vendemmia che ha finito di fare il seme; et allora è ben seminarlo. Le foglie del frassino giovano a esser mangiate a tutte le sorte di bestie, e tanto sono lontane a nuocere a quelle che non ruminano, e dall'avere in lor veleno, che alle serpi è tanto nemico il frassino, che mai si truovò serpente che gli andasse tanto appresso, quanto ricuopre di terra con l'ombra; onde s'afferma per chiara pruova che se dentro a un cerchio di frondi di frassino si mette in una banda il fuoco e nell'altra un serpe velenoso, piú presto si mette a passare il serpe per il fuoco che per il frassino; onde ha fatto la benignità della natura, che sempre produce il frassino il fiore avanti che le serpi escano di terra, né mai lascia le frondi, se prima elle non ritornano nelle caverne loro. Alcune sorte di frassini si dilettano del monte, che sono quelli di piú serrata e spessa materia di legname, e quelli delle pianure [l'hanno] piú crespa e dilatata; quella è piú robusta e forte, piú colorata, leggiera e lenta; la campestre cresce piú scolorita e piú ronchiosa. Con tutto ciò è piú lodato e migliore e piú bello il legname del piano, come a tutta la natura di tutti gli arbori; et ama gli umidi e grassi luoghi di piano, se ben fa ancora nei monti. Ne sono assai intorno al Nilo et in altri luoghi. Ne sono d'una sorte dei piccoli che non crescono molto, buoni per pali alle viti, sí come quelli a sostentarle. Crescono i frassini assai presto, e s'insetano in essi tutte le sorte dei peri e dei meli meglio a bucciuolo, quando hanno mosso di primavera; ancora a marza,

quando è bene in succhio e muove. Ama i luoghi dei boschi ove concorre umido e grasso. Si piantano per le viti con le barbe assai piccole di febbraio e marzo, non gli toccando sino a tre anni passati i rami, per formargli poi che le vi risegghino su accomodatamente; di poi un anno sí et uno no si van potando e 'l sesto anno vi si può su acconciamente adattare la vite, la quale o prima o poi se gli pianti rasente un braccio; ma meglio è tutto ad un tempo in terreno ben divelto o fosse aperte o buche grandi ben lavorate. Il frassinello è arbore della spezie medesima, un poco piú piccolo, non s' alzando tanto e serve a questo medesimo uso: chiamanlo alcuni aborniello, come s' è detto di sopra. Come si sia, tutti sono spezie e razza di frassino.

Il **Fico** è arbore che produce frutti ad ogni gusto gratissimi, et appo gli antichi Romani furono tanto apprezzati e cari, che avendo voluto Scipione invitargli al conquisto dell' Affrica si cavò di sotto la veste in senato un fico ch' egli aveva addotto di quel paese e lo mostrò loro, celebrando la bellezza e il sapor d' esso, affermando là esserne abbondante copia; e con questo et altro venuti in desiderio di quella provincia sotto la sua scorta, se ne fecero con il valor dell' armi padroni, et in breve furono a quei tempi trasportate tutte le sorti d' essi alle nostre bande, come anco quasi tutte le spezie degli altri nobili frutti. Ma quelli in tanto loro gradirono e gli apprezzarono, che per il soave gusto vi si immerse cosí

ingordamente Clodio Albino, che se ne mangiò cinquecento dei passarii o calestruzzii e cento persiche di compagnia e dodici melloni. Nei tempi poi piú bassi appresso a un banchetto che fece Proculo imperadore a' senatori romani, ai quali diede in tavola seicento cignali, seicento struzzoli, seicento cervi, seicento polli, seicento lepri, seicento fagiani, seicento caprii, seicento coturnici e seicento vitelli, con che avessero i convitati a mangiar solamente il cervello di tutte le teste dei detti animali, poi levar via e portare a consumare il resto all'altre genti, esso mangiò cinquecento fichi medesimamente e dodici poponi, cosí che di poi nei tempi succedenti e ai nostri mancano di esempio; perché l'aver mangiato Massimino quaranta libbre di carne il dí continuo, et ai nostri giorni o poco innanzi due Spagnuoli presentati a Solimano aver per una volta sola mangiato venti libre di castrato, che perché disse che questi toglievano la parte agli altri gli fe' morire; et un altro pur di quella nazione mangiasse cento uova in Ferrara, e che il duca Giovan Federico di Sassonia beesse dodici fiaschi di vino il dí, uomo tanto corpulento che per arrivare alle vivande postegli in tavola, v'aveva fatto un semicirculo capace della sua sbardellatissima pancia; e molti altri che sono stati grandissimi divoratori di cibi e beoni; non hanno che fare con questo consumamento delle tante frutte e fichi, dei quali i poeti han lasciata scritta in greco questa finzione d'istoria. Sendo perseguitato il gigante Siceo da Giove, dalla dea Tellure sua madre

favoleggiato fu che egli fosse convertito in un fico, e che per questo in Cilicia sia stato posto nome a una città Sicea. Appresso si racconta che Olisso [1] d'una amadriade avesse una figlia detta Sicea; e Ossilo nato d'Orio suo padre avendo usato con la sorella aver generata la pianta del noce [2], il corniolo, il pioppo, la vite e 'l fico, e queste chiamarsi le ninfe amadriadi. Alcuni altri attribuiscono l'invenzione del fico al padre Bacco, e perciò i Lacedemoni avere in venerazione Bacco Sicite. I Nassii secondo l'openione d'alcuni vogliono che il padre Bacco si chiami Melichio, perché egli abbi dato fuori il frutto del fico, il quale i medesimi chiamano *meliche;* e per questa cagione avevano improntata l'effigie di Bacco con figura di vite, et i Nassii Melichio con quella di fico. Alcuni scrivono primamente in Attica essersi ritrovato il fico, et altri ha scritto che Fitalo ricevesse in alloggio Cerere, e lei, avendo voluto usargli gratitudine per il benefizio ricevuto, gli donò l'arbore del fico; e gli Ateniesi addomandarono il luogo *sacro fico* dove primamente diede il fico fuori, che fu una via ch'andava a Eleusine; e s'afferma da alcuno che è il medesimo, in Ellade, Cipro e Cilicia primamente essere apparsa in luce una sorte di fico che sostenga il frutto a contrario della foglia et il grosso per l'altro verso, conciossiaché tutti gli altri arbori del germe d'un anno passato e non del nuovo mandin fuori il

[1] *Ossilo* scritto sopra *Olisso.*

[2] *nux juglans,* scritto sopra.

frutto. Erano appo gli antichi Greci varii nomi di fichi; *basilie, cyrrhocelaide, sycobasilie, hyladie, sarcelatie, japirii, pieridii, dracontii, leucophii, melanophii, crenetii, mirecii, ascalonii, leucerinii;* che si credono essere i medesimi che producono i fichi bianchi. Questi sono i nomi greci. I Romani poi ebbero in pregio i fichi lidii che sono rossi, i mammellani ch' han similitudine delle mammelle, i callestruzii poco migliori di sapore, freddissimi sopra tutti i fichi, gli affricani lodati da tutti nella disfazione di Cartagine, et altri d' Affrica detti libici; sono ancora di là i sulcii et i topii; gli alessandrini dalla patria recarono seco il nome, sono bianchi e detti serini, molto delicati; i rodiotti sono di color nero; i tivolesi sono dei primaticci. Riceverono ancora i nomi dalle persone i liviani, i pompeiani che secchi al sole con i mareschi sono accomodatissimi per uso di tutto l' anno, e cosí quelli che hanno gli sprazzi di foglie di canna, detti arundinei, da altri alfuli; sono di corto picciuolo gli ercolani, gli albii cerati e gli aratii bianchi, i porfiriti di lunghissimo piccollo, larghissimi di foglia; accompagna questi il popolare [1]. I chelidonii sono gli ultimi a maturare verso il verno, e di questi ne sono dei serotini e dei primaticci che ne fan due volte, bianchi e neri, e dalla lor corteccia chiamati duri, dei quali i serotini maturano con la ricolta e con la vendemmia. Gli ionii solamente a Taranto nascono dolci; dei

(1) Sopra *popolare* son scritte due parole, nome speciale e qualità di questo fico: *piattcli, vili.*

calcidici ne son di tre volte. È lecito adesso considerare tutte le sopraddette razze de' fichi, e configurandogli con quelli dei nostri tempi, co 'l cognoscimento delle qualità natura e forma loro, farne conguaglianza con questi; tra i quali aviamo principalmente i brugiotti, quali dicono essere stati condotti da un castello di Francia nomato Brugiossor; seguono in bontà e gentilezza di sapore e grandezza ben fatta i fichi gentili di Napoli primaticci et i fichi fiori napoletani che ne fanno due volte, primaticci et a mezzo tempo, detti da altri indottati. Sono appresso i fichi sampieri grossi e dei minori, ambidue primaticci e che ne maturano dei secondi; cosí fanno i fioroni bianchi e neri primaticci, come i neri grossi lunghi che ne fanno tre volte; gli albi ancor essi fanno i lor primi grossi, poi gli ordinarii buoni a seccarsi; i lazzeri, ceseni, ribaldi, lardaiuoli o lardelli, delicatissimi e secchi e freschi. Sono i fichi poponi che hanno la gonnella alla divisa distinti con verghe verdi, essi bianchi detti turchi, come che venissero di Costantinopoli; i pizzelluti amati come i ribaldi dai Genovesi, rosselli co 'l picciuolo lungo, rossetti co 'l corto, corsi piccolissimi ma buoni, marsigliesi piccoli e di pianta e di frutto, zuccherini dolci, corbi o corbini o corboli, di Madonna, montelioni, pisani, castagnuoli saporiti e serotini, e piú quelli di Scio che maturano dopo i sammartini, pagnottari che sono grossissimi, bitontoni neri, datteri che sono eccellentissimi e secchi riescono dei maggiori, perché ancor essi son freschi assai grossi e

grandi, tivolesi, romani, durelli, morati, giugnoli, settembrini, piattoli, verdoni et asinacci; ma sono nomi tutti che si mutano secondo i paesi.

Ma se bene i fichi sono di diversa qualità di nomi, di figura e di sapore e condizione, tuttavia si piantano tutti a un modo, se bene è qualche differenza tra loro della complessione del terreno che amano; imperciò nei luoghi freddi e nel tempo dell' autunno ponghinsi i fichi primaticci nei lati acquosi, affinché si possi raccorre il frutto avanti la pioggia; nei luoghi caldi piantinsi i serotini vernerecci. E volendosi fare i primaticci serotini, se ben non sien cosí di natura, levinsi via i suoi fichi piú grossi dal suo primo frutto; di nuovo ne rimetterà e gli condurrà a maturare verso il verno. Assai volte ancora giova, quando i fichi cominciano a dar fuori le cime delle foglie, mozzar quelle vette co 'l pennato, perché cosí s' intratteranno, diventando piú forti e piú gagliardi e piú fermi e piú fruttiferi; e sempre sarà cosa conveniente ogni volta che il fico cominci a far le foglie dilavar la rubrica ([1]) con la morchia e con lo sterco umano e metter tutto alle barbe; ciò fa piú feconda la pianta et il frutto piú pieno. Piantansi i fichi, secondo alcuni, di primavera e d' autunno, ma piú s' appruova di primavera che è in muovere sotto e sopra, e massimamente perché come pianta gentilissima e frangibile teme molto il freddo, i venti e 'l ghiaccio; con tutto ciò è

([1]) *terra rossa* è scritto sopra *rubrica.*

chi scrive d'averne piantati di giugno e di luglio, et essere afferrati e fattisi grandi e belli, ma con il continuo aiuto dell'annaffiare, sí come nei lati piú caldi nel terreno ben divelto ai tempi debiti e che non abbin sentito acqua s'hanno a piantare, perché la troppa acqua imbruttisce le piante e le fa apparire squallide et inferme e piú atte a corrompersi. Si possono ancora pigliare i fichi ben maturi e strofinargli a una resta o corda tanto che vi restino attaccati i semi e si ponghino in solchi, traspiantandogli dopo un anno. Ma una pianta radicata s'appiccicherà bene cacciata in una squilla, o vero impiastrata di morchia. Ancora a spuntargli le barbe e sfendergli la corteccia e porvi della cenere diventano piú fertili. I fichi che producono dentro il frutto asciutto per lor natura si deono piantare in luoghi umidi e simili terreni, e quegli che gli creano dentro grassi et umorosi si deono piantare nei luoghi asciutti e terreni secchi, sí come quelli che gli producono piccoli, amando i grossi e di lungo piccollo e carnosi terreni grassi e sustanziosi; e questi tali non rifuggono il letame, come di colombina e fradicio di migliori animali; cosí quelli che presto cade loro la foglia amano luoghi umidi e freschi; e faran bene i fichi che maturan presto piantati nei terreni freddi per tempo. Rifiuta il fico i terreni oltre a modo freddi, sí come i troppo caldi; nei temperati fa bene; et in quelli che sono assai freddi, essendo il terreno in fondo asciutto, si condurranno bene, come negli assai caldi, essendo sotto freddo et umido; in questi si

voltino a tramontana, in quelli a oriente e mezzogiorno; e se il freddo rinforzi e sia gagliardo, cuopransi d'inverno come gli aranci, o si facci loro una coperta di casa d'asse, sí come il duca di Baviera a quattro che n' ha brugiotti, che pur resistono al freddo piú di tutti gli altri; i quali cosí gli conserva, scoprendogli la primavera al tardi, in quel paese che è freddissimo. Amano per lo piú i fichi i paesi e terreni mediocremente pietrosi, casalinghi e calcinosi, et in questa terra e nella ghiaiosa et asciutta e secca renderà i suoi frutti di piú gusto e piú saporosi, come nelle rovinate dei casamenti vecchi; ond'è che da principio, posta loro alle radici di molta terra sopra la quale sia stato fatto fuoco assai, gli gioverà grandemente, sí come a por loro calcinacci in quantità nel fondo della buca o fossa o divelto, sopra i quali hanno ad abbarbicare. Non si piantino in tempi freddi, che non si ricuopra tutto quello che rimane sopra terra con arena o cenere di bucato, poi a primavera, nel qual tempo è la lor vera piantata da mezzo marzo a tutto aprile, e quando voglion mettere, scuoprigli fra le due terre e quivi scapezza, dopo che sia durata la messa un anno. Quelli che si saranno fatti venir di seme conviene insetare dopo la loro nascita due anni o a scudetto o a bucciuolo et ancora a marza. Quando si piantano i rami, scoscendansi e con quanto ne viene del vecchio si piantino di quelli che sono dal mezzo in su verso la cima, da oriente o da mezzodí, con tutti i rametti che hanno, cacciandoli sotterra, sí che il tutto vadi

in fondo un braccio e mezzo, e la cima sola principale si lasci fuori tre diti o quattro e non piú; e se è luogo freddo e si pianti d' ottobre, pongasegli in capo un buccinolo di canna, mettendogli di primo tratto nel lato ove hanno a stare, benché oggidí s' è sperimentato che i fichi stati piantati di ramo in sul semenzaio, formati in arbori di tre anni, fanno miglior pruova degli altri posti in altro modo; e di quelli che si pongono a piantoni, quali si staccano dai rimettiticci del pedale dei fichi grossi fatti vecchi, lasciati a posta per ciò, sbarbandogli da quello con piú barbe si può, e piantato che sia, tagliandolo sopra terra mezzo braccio; e dopo il primo anno si ritagli fra le due terre, tirando innanzi la piú principale vermena e formandolo con quei palchi che conviene al paese; quella tagliatura si ricuopra con creta. Cosí fatta pianta, sfendendola da pié e cacciandovi una pietra, mettendogli attorno parecchie granelle d' orzo, darà fuori piú presto e piú gagliarda; e tanto faranno i piantati di ramo. Gli staccati dal pedale non fanno cosí buona pruova come quelli di ramo e che si cavano di pianta fatta dai semenzai; nei quali, in terreno ben divelto, s' hanno a piantare i rami della condizione detta, un poco men sotto, lontani un braccio e mezzo l' uno dall' altro, e dopo due o tre anni si trapiantino a dove hanno a stare. Ma meglio è di primo tratto piantare una pianta lunga cavata di dove si possi avere, et una parte d' essa distendere a giacer nella fossa, e d' un ramo suo principale cavar fuori la vetta, o

vero se si può torcer la sua, sotterrando tutti i rami, e cavar fuori una vetta sola sopra la terra un sommesso e non piú. I fichi brugiotti sono i piú difficili ad appiccarsi di tutti gli altri. Et a questi tutti è da usare cosí fatta diligenza, e di piú, fatta la fossa in su 'l divelto dove s' ha a porre il fico un po' lunghetta, e presa la pianta del fico dalla parte dove ha a ire stesa nel fondo, sfendasi da pié, et in quella sfenditura incastrando come un conio la bietta che suggelli bene d' un ramo di salcio d' uguale grandezza e grossezza del fico, cavisi fuori dall' altro capo della fossetta la sua cima, avendo steso l' uno e l' altro nel piano della fossa e ripienala di buona terra cotta per mezzo braccio; e mezzo braccio, passato l' anno, si tagli il salcio sotto terra, che in quel mentre averà dato tal rigoglio al fico, che metterà con gran gagliardìa e verrà meglio innanzi, sí come piantandovi appresso rasente terra o facendo passarlo prima per la cipolla squilla; e massimamente se si bramerà d' aver fichi di mesticato colore neri e bianchi, avendo insieme sfessi due rami di fichi diversi l' uno dall' altro piantati accosto insieme, d' uguale partimento d' ognuno, commessi insieme come si disse dei magliuoli e poi legati, facendoli passare per la cipolla squilla; e dopo due anni se si faranno in due piante contigue sfendendo i tronchi, et anco in ramo potranno traspiantarsi, mettendo piú sotto che si possi la sfenditura. Et ancora mesticando i semi del fico bianco e nero in una pezza lina fradicia, nascerà pianta, incorporandogli da piccoli insieme in un corno o

altro legno voto, tagliando sopra rasente a far una messa, s'otterrà il medesimo effetto; e fatto passare sotto 'l corno ancora la cipolla squilla, acquisterà vigore e non sarà noiata da vermini, sí come tutte le piante appo le quali sarà piantata. Gioveragli ancora zappettargli attorno spesso, messo che abbiano, rinnovando loro spesso il terreno al gambo, e se sia troppo asciutto, adacquare. Ha maggior vita del fico il caprifico, sopra il quale perciò si dee innestare ogni buona sorte di fichi; e perché non ogni sorte di caprifico si confà con i domestichi fichi che vi s' hanno a insetare, è bene avanzar tempo a piantargli a buon' ora. Ancora, s' hanno a corre i fichi svaniti dai caprifichi ai 10 o 12 di giugno o di luglio, e fattone mazzi, appiccandogli per i picciuoli, metterne quattro o cinque mazzi sopra quei fichi che ne stanno tardi a maturare, perché dai granelli di quei caprifichi o dalla materia d' esso fico del caprifico si generano certi moscherini che entrano nei fichi domestichi e li costringono a maturare a buon' ora; e tanto farà piantando assai caprifichi fra i fichi; et i migliori sono i cavati tra le pietre e i luoghi aspri della sorte dei neri; altrettanto causeranno i corni dei castrati staccati freschi dal morto castrato e sotterrativi al piede. Ugnendo il fiore ai fichi grossi o intorno al fiore con olio comune un poco tiepido, si solleciteranno a maturare, come mescolando con l' olio sterco di colombo e seguitando d' ugnere da che sien grossi come fave, spiccandone i primi fichi che fanno, matureranno il rimanente piú tardii. I fichi piantati ove

sieno acque stagnanti o acquitrini s' infermano e mal vengono innanzi: con tutto ciò piantati vicini all' acque dei bagni fanno bene, crescono piú presto e con maggior frutto. Desidera 'l fico andar ben sotto quando si pianta, e quanto piú si piglia il ramo grosso che s' ha a piantare, tanto fa meglio cotesto, [conforme] al proverbio che dice: ulivo vecchio (altri dice grosso) e fico piccinino, ma non l' appruovo, ché l' ulivo vecchio ha di già fatto 'l gambo a dov' era e non acquisterà mai tanto altrove, quanto a mettere in terra un piantone grosso a modo di buccia delicata, gentile e sano, e la sperienza sia di mezzo, avendone fatta la pruova; e quanto al fico è piú vero il proverbio che dice: se tu vuoi piantare bene un fico, guasta un altro fico; che tanto è a dire che si dee tor grande, perché quanto piú grande e grosso lo píglierai, tanto meglior pruova ti farà, perché il piccolo il piú delle volte cosí il caldo come il freddo tosto te lo spaccia o mette a stento o con manco sustanza. Imperciò piglia pure il ramo che tu hai a piantare il piú grosso che tu puoi, pur che tu non nel fin della pianta fenda la buccia o 'l legno, che s' allenta attorno per un palmo la buccia e cosí genera piú radiche; ché a fendere come si fa la buccia e il legno e cacciarvi dentro una scaglia e' fa maggior pruova. Guastasi per dire il vero e si stroppia l' altro fico di dove si cava nel suo pedano; e perciò avvertiscasi di pigliare di quei rami che vanno all' erta e non mai di quelli che s' allargano e vanno a terra, perché pigliando di questi che gittano a terra non

riusciranno mai troppo all' aere e non faranno mai bel pedale, facendo sempre come terragnoli effetti simili a loro. Ma pigliando di quei vettoni principali che camminano alla cima rigogliosi, uguali a loro istessi, metteranno a meraviglia e faranno bel gambo. Ponghinsi poi in fosse, formelle o divelto, fatto in buona terra e luogo fresco, perché questo è il suo appetito naturale, avvertendo di porre di quella sorte che ama il paese, e squadrar prima con una occhiata i suoi vicini, sapendo che i napoletani et i brugiotti, se ben sono piú sfoggiati nei piani, amano piuttosto i pié dei colli e 'l fine delle costiere dei monti. E che sia vero, pon mente che il fico brama tuttavia, dopo che egli sia zappato o vangato, d' avere buon rincalzo di terra ai piedi; e che spesse volte quelli a chi s' è fatto le muriccióle attorno che rattengan loro l' innalzato terreno addosso, fanno meglio. E ciò si dee far loro sempre che abbino le radici scoperte et abbandonate dal terreno, che cosí si manterranno quel piú e saranno rigogliosi. E fuggasi di porgli vicini alle fosse fognate che si fanno nei campi per sgorgar l' acqua di sotto o presso ai condotti di quelle, perché mettendo le barbe in quel fresco, riempiendoli di barbe gli rovinerà; e si è trovata talvolta una barba di fico essere camminata giú per i doccioni cento braccia, che poi ingrossando gli fa crepare e gli tura. Appruovo ancora che posto che è il fico, si propaggini il secondo anno come le viti, per far che venghi presto e bene e facci frutto assai, facendo maggiore e miglior fondamento nel terreno; e

perciò opererai cosí, che quando tu lo poni nel principio o in fossa o in divelto o in buca, non lo poni a dove arebbe a stare appunto nel proprio suo lato, secondo l'ordine degli altri frutti, ma discosto un mezzo braccio o cosí, affinché nel propagginarlo ritorni ad arrivare giusto nel luogo suo. E per questo ben fare, tagliato il primo anno al marzo fra le due terre, e il secondo, come lo truovi rigoglioso cresciuto, tu possi acconciamente propagginarlo, quando tu fai la propaggine falla a dentro quanto fu posto il fico da prima, e dagli sopra la terra cotta che l'ha a ricoprire del letame marcito mescolato con della loppa infradiciata; in questa maniera verran presto e bellissimi. Ancora i rami dei fichi che s'hanno a piantare gli aiuta assai il tenergli appiastrati con la bovina stagionata per due dí; altri con la pianta affondano la calcina viva, o mettono intorno alle barbe terra rossa [1], e cosí non mancheranno di rendere buon frutto al padrone. Insetandogli a marza, o per l'umor loro o per la terra che dentro alla paglia gli fascia attorno, molte volte metton la radice fra 'l fesso del legno; è da lasciarlo fare, ché aiuta l'attaccare; ma veramente l'innestare a marza si dee adoperare ai frutti di legno sodo, e non al fico che è tenero come una brina. Fa adunque meglio a cannello o a scudicciuolo, se si facci di giugno o di luglio innanzi alla canicola et innanzi che comincino i fichi a maturare, perché poi manca il lattificio e non cosí

[1] *rubrica,* scritto sopra.

bene s'attaccano; et il bucciuolo sia di un anno o due e cosí lo scudetto, e la marza sia di corti occhi e sana, e radasigli alquanto della scorza da quella banda dove ha a entrare perché combaci meglio, prendendo di dentro e di belle messe da oriente nel fin di marzo o principio di aprile. E volendo innestare i caprifichi, facciasi a bucciuolo quando son bene in latte e vi se n'aggiunghi, se bisogna, perché non n'hanno tanto quanto i fichi. Si può, per fare pruova, insetare i fichi nei mori fra scorza et a marza e con quella medesima maniera che si fa agli ulivi; et a occhio nei platani, in salci, in cotogni, pomi e peri. D'aprile s'inseta la ruta nel fico e v'acquista sopra virtú e valore maggiore. Come tu vedi il fico brugiotto che cominci a muovere, e tu subito comincerai a ugnerlo mattina e sera con una punta di fuscello in su 'l fiore con olio d'uliva dolce, e cosí farai a tutte l'altre sorte; e volendo assicurarti che non ti sien mangiati, intigni il fuscello nell'aloe e fa che passi dentro. E se alcuno vuol disegnare qualche cosa in un fico, intacca gentilmente la scorza di fuori con uno stecco d'osso o di legno intorno all'occhio del fico, o pur in uno di quelli primi frutti quando son teneri nel principio che l'arbore gli principia a produrre, che quando sarà cresciuto rappresenterà la scrittura. Restano talora nell'autunno di maturarsi alcuni fichi; questi tali s'hanno cosí come si ritruovano a involtare nelle proprie frondi o in fieno o in stoppa o lana, serrandogli ben sotto e sopra che l'aere non v'entri, et alla primavera sciolti all'aere

avanti gli altri co 'l sole matureranno. Cosí nei luoghi freddi quelli che non si sono prima potuti maturare fasciati con stoppa gentile ai buoni tempi et a' soli sfasciati et aperti si faranno maturi.

Ateneo dice che fu il fico il principio della pura e semplice vita dell'uomo, e perciò grandemente o secco o fresco s' usava in cibo. I Lacedemoni per ultima vivanda ne davano dei secchi nei lor conviti. Solevano gli antichi nel dí di calen di gennaio dare dei fichi secchi al lor dio, agli amici e parenti, affinché i dolci dí dell' anno dalle cose dolci incominciassero. Artaserse, Memnone detto, fratello di Ciro, sendo in fuga rotto il suo apparecchio d' esercito, mangiando pane d' orzo, essendo in fuga, e fichi secchi, si roppe a dire: oh di che grazioso gusto m' aveva fatto privo la regale abbondanza! E. M. Catone pone per ottima vivanda ai contadini i fichi freschi; e poi si diedero secchi. Crate filosofo assomigliava le ricchezze dei danari degli uomini opulenti prodighi ai fichi nati nei precipizii, dei quali non si pascessero gli uomini, ma i corvi e i nibbi, come della roba dei prodighi i parassiti e le cortigiane. Diogene disse ciò di tutti i frutti.

A fare andar via i pidocchi pollini ai fichi conviene o recider lor la buccia fra le due terre attorno al pedale del fico infermo, ricoprendovi di terriccio buono, o veramente scalzarlo fra terra un braccio, e quivi mettere secondo la qualità del fico uno staio o piú di calcina viva, sí che la se gli stenda sopra tutte le sue principali radici; ma piú sicuro e certo

remedio è a ramo a ramo con panno grossolano e rozzo andarlo strofinando e stropicciando. Si libereranno i fichi dai vermini, se assai cipolle squille se gli pianteranno attorno al calcio; e se pur vi concorreranno, con la calcina sparsa alle lor buche s'uccideranno, né gli cascheranno i fichi se si stropiccierà il gambo co 'l succhio delle more. Terrà i fichi se gli impiastreranno le radici con morchia mesticata con acqua. Il fico salvatico s'addomesticherà se avanti che tu lo pianti terrai i rami che vuoi piantare sette o otto dí alla rugiada, avendogli prima ammaccati nel calcio, tuffati nell'olio e nel vino mesticato insieme alquanto in macero. Il burro di vacca proibisce le formiche a salire, avendolo incorporato con olio e strofinando ove concorrono. Sfendendogli la scorza quando è giovine da imo a sommo in quattro lati o spaccandogli per diritto nel gambo, gli farà ingrossare, e gioveragli se annebbiassero e gli cadessero i fichi cominciati a ingrossare. E tanto farà, appiccandosi sopra il fico dei rametti di ruta, lupini e fior di gigli, non essendo la pianta usa all'annaffiarsi. La calce morta posta attorno al pié del fico lo ringiovanisce e risuscita, e gli fa fare i frutti contro alla stagione rigorosa e quasi d'inverno. Preso l'occhio di fico e di pero a scudetto insetato nel mandorlo, si truova scritto che farà mandorle. Il fico sterile si dee scalzare e durare di dargli del letame marcio, secondo 'l testimone ancora delli sacri libri. Il sale e la cenere posta a pié del fico fra le sue barbe lo terrà liberato da pidocchi pollini, sí come dalle formiche íl

fargli sotto un suffumigio [1] con zolfo et origano. Ancora, non lo noieranno i pidocchi se nel basso della fossa quando si pianta se gli ficchi un bastone di lentischio appuntato nel calcio con la punta all' ingiú; altri lo fa trapassare per una cipolla squilla, e cosí lo piantano, sotterrandola insieme. Se il ramo di fico scosceso subito si leghi stretto con vitalba e si puntelli, ramuginerà.

Il fico solo fra tutti gli arbori non fa fiori, ma tosto con la foglia fa i suoi frutti o poco dopo, senza quelli apparire. Di piú fa diventare mansueti e domestichi i tori o giovenchi non domi legatigli al tronco; onde se ciò è, non s' ha ad aver maraviglia che 'l cuoco d' Aristione (dove i nostri i polli morti di subito frollano co 'l mettergli sotto le coltrici per una notte intera, o co 'l cacciar loro in gola, tosto morti, della filiggine, o posti subito a fuoco cuocergli con due noci lor fitte in corpo, o ver subito morto mettergli nella pentola a bollire con un nodo di bicchieri o altro vetro) gli dicesse d' aver fatto frollo e tenero un gallo sacrificato a Ercole morto di fresco, e maravigliandosene egli, gli dicesse d' averlo tenuto appiccato a un fico. Della qual cosa si sforza Plutarco renderne la ragione, allegando che 'l fico spiri un' aura et un alito veemente e gagliardo a poter far l' uno e l' altro, il che si comprende dalla vista, come che l' arbore del fico sia pregno di copioso latte piú di tutti gli altri arbori e ne riempia i rami, le foglie e i

---

[1] *profumo*, scritto sopra.

frutti. Per la qual ragione il fumo, quando s'abbrucia, che e' manda fuori, fa pizzicar gli occhi e pugne, e la liscía fatta del suo cenere, abbruciandolo, netta e pulisce piú dell'altre, e di piú il suo latte rappiglia il latte degli animali a fare il cacio, il che procede dal suo calore, co 'l quale facci non solo il pollo appeso, ma la carne frollare, come si vede avvenire sotterrandoli in un monte di grano, il quale ha virtú d'attraere e succiare un barile pien d'acqua e massimamente d'aceto o vino, e asciugarlo tutto. Si conservano i fichi freschi ricoperti da purificato mele con i lor piccolli colti avanti che sien maturi smaccati, acconci in un vaso di modo che non si tocchino, l'uno con l'altro, serrato bene e cacciato in una botte o tino pien di vino, sí che vi nuoti dentro; e se il vino non penetri a raccorre e tirare a sé il seto acido dei fichi, di lì a qualche mese come ve gli ponesti gli troverai, quando gli cavi. E nel medesimo modo colti e cacciati ognuno da per sé in un buco d'una zucca marina o lunga verde, *et item spleniata quae secatur tessera inclusis* (1), avendo appiccata quella zucca in lato ombroso, dove non vi si facci né fuoco né fumo, basteranno assai. Alcuni i fichi freschi verdemezzi non cosí ben maturi con i suoi picciuoli cacciano in un vaso nuovo di terra cotta sottile, acconcisi dentro che non si toc-

(1) È un passo di Palladio (4. 10. *ad fin.*) che veramente dice cosí: *Ficus virides servari possunt, singulae intra viridem cucurbitam clausae, locis unicuique cavatis, et item tessera, quae secatur, inclusis.* E fra le righe vi è la traduzione italiana: « et ancora pertusa e con il pezzetto segato racchiusi ».

chino, senza altro mele, e lo lasciano cosí notare nel vino. Altri rivoltano nell' arbore un bicchier di vetro a quel fico che vogliono serbare, e turata la bocca con cera sí che non spiri, in quel modo lo lasciano; ma meglio è, cacciatovelo da piccolo, lasciarlo crescere in una guastada stretta in bocca, turata bene. Ma per conservargli freschi il piú si puó nell' essere loro questo è il modo: fa passare da mezzo in su d' una botte molti aguti, e quando son passati fa torcer loro la punta, allargando tanto il cocchiume che vi si possi maneggiare il braccio; et avendo lasciata la botte mezzo piena di vin buono, legati i fichi ad uno ad uno per il picciuolo, appiccali a quelle punte torte di chiodi, sí che l' uno non tocchi l' altro, e calagli rasente il vino a quattro diti; chiudi con cenerata, et apri quando gli vuoi.

I fichi secchi chiamati dai Greci *iscadi*, insegna Paxamo a conservargli difesi da ogni putrefazione in questo modo: piglisene ne' [vasi] copertati di pece strutta, una [parte] nel fondo del vaso di terra cotta invetriata si metta, dove si componghino i fichi a suolo a suolo sin a mezzo il vaso, quivi si ponga l' altra [parte], seguendo sopra d' empierlo fino in sommo, dove si ponga l' ultimo, chiudendo bene. Ancora, se in un vassoio, graticcio o tegame, tosto che sia cavato 'l pane dal forno, si ponghino dentro i fichi a seccare, di poi si mettino in un vaso di terra cotta bene impeciato d' attorno; ma conviene prima cavarli con diligenza e con la salamoia calda messi al sole in su tavole bagnargli, ugnendoli prima con olio

alquanto, e tenuti per una notte a spargervisi sopra la rugiada, turato poi il vaso di loto, portargli in cella. Tutte le sorte dei fichi son buoni a seccare e seccati a mangiare, eccetto che i fichi brugiotti soli, i quali non sono buoni a seccare e seccati che si fossero non riescono buoni a mangiare, et in alcun luogo di Francia è vietato per legge che non si secchino, e provvisto che freschi si mangino; e la ragione è perché gli hanno la buccia piú grossa piú di tutti gli altri fichi, e in quella consiste la maggiore e meglior parte del lor sapore, come quella delle pesche; cosí non si mondano quando si mangiano; e questa lor buccia seccata incruoia di maniera, che mal si può districare con i denti, e non solo essa resta senza sapore, ma quello che v' era dentro di tenero s' incorpora seccandosi in essa, e tutto diventa insipido e duro. Imperció si deono mangiar freschi, altramente perdendosi l' olio e l' opera s' incorre in condenna delle spese, non si trovando da spacciargli che a certe fiere fredde et a vilissimo pregio, a persone di fatica piú che ordinaria e che non ne gustarono mai altri né secchi né freschi. Ora tutti gli altri si pongono a seccare in piú maniere al sole in sui graticci, o infilzati per il piccollo in tutte le spine delle mazze d' arboretti pungenti a dove batte continuo il sole sospesi, o in su tavole stesi e rivoltati al bisogno, ritornandogli la notte al coperto; o veramente in capanne rette in su' pilastri, che con un bilico si gira il lor coperchio fatto a comignolo retto da un legno solo che s' alza e abbassa, per poter voltarsi

secondo che gira il sole; e la notte calar giú il tetto, e la mattina con facilità alzarlo et aprirlo. Ancora, tenuti per due dì al sole, si cacciano in un forno che tutto 'l dì abbi cotto pane, sopra una tavola d'ogni altra cosa che di pietra, o graticcio di ginestra, o vitalba; et in su questi tenuti il dì al sole su per i tetti e la notte riponendogli in casa, si seccano, come sotto una loggia percossa dal sole, sopra foglie di loro istessi poste sopra cenere calda sparsavi, con l'aiuto di questa e del sole. Altri, mediocremente maturi e divisi con taglienti canne anzi che con ferro, gli spandono in sui graticci e gli lasciano seccare al sole. Alcuni i piú grossi fichi verdi e freschi spartiscono con le dita e cosí aperti gli dilatano e in qualunque lato dove 'l sol batta gli fan seccare; e secchi cosí bene alle ore di mezzodì, fatti pastosi dal caldo del sole, gli raccogliono e racchiuggono insieme, rannestandogli e spianandogli che combacino appunto, et accanto gli ripongono in vasi invetriati, facendovi suolo di foglie fresche d'alloro e di foglie di cedro e due o tre di fichi spianati bene insieme, in lato asciutto. E s'addicono a ciò i vasi, ma un poco ripuliti, dove sia stato dentro olio, o in cassette di legno o cestelli tessuti di vimini o ginestre, nei quali per lo piú dai marini s'infilzano, stivandogli l'uno sopra l'altro, e queste reste si ripongono in lato caldo. Cosí accostumano i pesaresi, che son tenuti i piú morbidi, pastosi e grassi dentro. Il modo di seccargli nel forno ancora è (benché sempre vi ristecchiscono e diventano duri et incroiati, alla

foggia dei brugiotti, che a seccarsi come s'è detto si gettan via) di scaldarlo temperatamente per questo effetto, a cagione che in esso tutto l'umore non svapori per la forza del caldo; ma è meglio fuori, dove l'aere che si rivolge attorno vieta che quell'umore non si ritiri e svanisca; imperciò quello si riserbi alla sola necessità. I fichi secchi danno augumento al corpo, fermano la sete raffrescando il calore, e son lassativi. I giucatori di lotta se ne cibavano anticamente, detti atleti; ma Pitagora esercitator d'essi fu il primo che gli facesse, per stabilir piú le forze, mangiar la carne. Sono ottimi ai valetudinarii. Certi ai fichi eletti e ben maturi e della miglior mazza levano i picciuoli e gli stendono al sole in su tavole di legno, e un poco secchi, prima che si faccin teneri, morbidi secchi gli ripongono in vasi di pietra o di terra cotta invetriata. Altri, lavatisi i piedi, gli pestano, a modo riducendogli d'intrisa farina, e con molto sesamo et anici d'Egitto e finocchio e comino gli mescolano; e queste cose tutte avendo ben pestate insieme, e tutta la massa dei fichi avendogli prima ben minuzzati, gli rimettono al sole a assodare un poco, et accanto fattene alcune schiacciatette, gli rinvolgono in foglie di fico legate con giunchi o altro, e di nuovo le ripongono in su le tavole al sole a lasciar seccare; di poi che sieno ben secchi, s'assettano in vasi invetriati, e turati con pece si serbano. Alcuni questa forma di fichi cosí acconci negli orci senz'altro gli ripongono; ma avendo turatili bene col clibano, col forno gli abbrustoliscono, perché

piú presto ogni umore ne scoli e si consumi, e seccati bene gli mettono sopra i tavolati, e quando ne sia di bisogno rompono il coccio ([1]), perciocché quella massa di fichi indurata insieme non può altramente cavarsi. I vasi di terra dove s' hanno a conservare i fichi si deono prima ugnere con la morchia. Alcuni gli lasciano seccare in sui fichi, e stesa la paglia sotto in terra gli raccogliono, come a Marsilia. I fichi che si chiamano albi, che fanno prima i grossi primaticci, poi gli ordinarii loro primaticci, si mondano, poi pongono a seccare, e riescono delicatissimi, e riposti a suola nei vasi invetriati fanno una roccia o gomma molto suave; e facendo un suolo d' essi e uno sprazzo di zucchero, tanto piú. Tutti i fichi secchi, facendo un suolo di rose spicciolate et uno di fichi, rivoltandogli qualche volta et in rivoltando rimettervi le foglie di rose fresche, diventano a mangiare molto cordiali e lenitivi; perciò se ne dee conservare a quel tempo. Scrive Plinio, in Mesia ricoperti di letame gli arbori e lasciatigli [i fichi] piú grossi, cavati poi al sole, fargli passi l' altro anno; come ugnendo con olio, mescolandovi pepe con sugo d' altro fico piú lungo, quando cominciano a inrossire matureranno piú presto, e con porre alle lor radici colombina e pepe mescolato con olio. Fassi vino del fico maturo, spremendo al torchio con sacchi di pannolino grosso, et aggiugnendovi un quarto d' acqua che bolla con sale per conservarlo. Cosí si fa l' aceto dai

([1]) *textum*, scritto sopra *coccio*.

fichi inforzati o inaciditi senz' altra mestura. Il fico che mangiandolo abbi a muovere il corpo si farà co 'l porre alle sue radici dell' elleboro nero [1] trito con la lattuga marina; ma è da sapere che queste piante aromatiche fatte con l' arte patiscono, né mantengono la lor virtú, ma diventeranno per contra piú fertili e ferme, come si disse di sopra, e non sol loro, ma tutti gli altri frutti, se quando cominciano a far le lor frondi si mozzino, rompendoli con le dita le cimette di ciascun suo ramo; e cosí faran piú efficace questo effetto che a toccarle o tagliarle con ferri, sí come si costuma di fare il pane impepato con mescuglio di zuccata e ranciata co 'l mele (ma meglio è co 'l zucchero, et in cambio di quella zuccata e ranciata pigliar limoni, cedri et aranci confettati nel zucchero) somigliantemente si fa il pane inficato, intridendoli tagliuzzati minuti nella pasta con mele o zucchero, co 'l quale si condiscono ancora i fichi in conserva [2], cocendogli poco e lasciandogli fasciati dal liquor del zucchero. Si fanno ancora torte con la sfoglia tirata con chiara d' uovo e zucchero di fichi, e massimamente dei brugiotti.

I fichi nani, da tenere in terra cosí piccoli o da trasporre e conservare in vasi, si creeranno

[1] *veratrum*, scritto sopra.

[2] Sta scritto fra le righe a questo punto dello stesso carattere più piccolo: « Le buccie dei fichi mondi stillate fanno le carni chiare, morbide e belle, massimamente dei fichi bianchi; e son buone a cuocere fritte nella padella, tagliate in spicchi prima e monde, e tenute prima nell' acqua e spremute poi in farmaci d' ogni sorte, quando sono da principio grosse quanto una noce o poco più ».

di questa maniera: piglia il ramo del fico di quelli che vanno all'insú che tu vuoi porre, di qual sorte si sia, e mettilo con punta di sotto nel vaso dove egli ha a stare, e questo a ciò metta le barbe al contrario, perché mettendo le radici fuor dell'ordine della natura mai cresceranno troppo; e a luna scema. E volendo che pruovino bene, è meglio tor di quei rami di fico che aprono e pendono al basso, come brugiotti e sanpieri, che saranno tanto piú nani; e ponendo di questi al modo ordinario, non cresceranno mai molto, e tanto meno al contrarío, et a luna scema; e cosí si pongono i salci, perché non creschino e faccino buona ceppaia di cespuglio. Appresso a questo, piantando i fichi nei vasi all'ordinario, cominciando a fargli il palco alla prima messa bassa, che sian due terzi d'altezza sopra il vaso, e di poi gastigandogli e formandogli co 'l pennato che stieno bassi, svettandogli e tenendogli bassi come si vogli, mantenendogli continuamente al garbo nano; e volendo entrare in razza di meli nani, susini o altri frutti, osserva questa regola in tutti, che s'appicchin di ramo, et in quelli di pianta di barbe sia guida il pennato non solo dei domestichi, ma dei salvatichi ancora che tu vogli cacciar ne' vasi, se ben fossero pini, cipressi e quercie; et a' domestici, volendo insetargli, poni le marze a rovescio e gli occhi all'ingiú, come si disse, che saran buoni per i vasi terragnoli; ma questi son cosí per bellezza e non per utile, e fatti per variare.

Il fico d'Egitto rattiene similitudine di foglia uguale al moro, e in quel paese solamente

alligna, né produce frutti per cibo; altri dicono che servono per questo e che gli fa purpurei. È pianta mezzana tra 'l fico e 'l moro di foglia, fa i suoi frutti in su 'l legno e non maturano che graffiati con ferro, e cosí scarpellati si fan maturi in tre o quattro dì; e colti subito ne rifanno quivi degli altri, e questo tre o quattro e sette volte in un anno. Il suo legname è utilissimo agli edifizii, tagliato mette subito e cacciato nell'acqua si stagiona, andando subito a fondo, e stagionato ritorna a galla; et allora si può adoperare e mettere in uso. Crea il fico egizio gran copia di latte, come il fico naturale, e si chiama sicomoro dai latini. Nasce il suo frutto ancora nel tronco e rasente esso nei piú grossi rami che abbi. Il suo seme che è dentro al frutto nasce e viene innanzi, facendo la pianta grande.

Il fico di Cipro si truova in Creti, simile al sicomoro; fa ancora esso i frutti sopra i suoi piú grossi rami e sopra il tronco, ma questi sono appiccati a una piccola messa che serve per appiccagnolo. È d'altezza del pioppo bianco, la foglia è simile a quella dell'olmo. Produce anch'egli il frutto quattro volte l'anno, e se non è ancor lui sbranato con ferro non matura. Nasce di seme.

Il fico pelagico, pianta piuttosto piccola che grande, et è di rosso colore. E chi credesse a Polibio potria dar fede ancora a questo, perché egli ha lasciato scritto che nel mare indico, ben nel profondo, nascono quercie ghiandifere per pastura dei pesci.

Il fico ideo fa nel monte Ida; di frutto

simile all' olive nel mezzo delle sue foglie rotonde, con sapor di nespolo, detto *alessantano*. Ha la foglia somigliante di quella del tiglio.

Il fico d' India fu trasportato di là nelle nostre parti con i pavoni di quel paese, se ben pare che gli antichi non n' abbin fatta menzione, dicendo che si semina da sé stesso, piegando i rami a terra d' anno in anno e ficcandogli in quella a rimetterne dei nuovi. Come si sia, questa pianta miracolosa ha la foglia di garbo aovato, somigliante d' uno scudo amazzonico; questa si stacca dall' arbore fatta d' un anno, perché le tenere non son buone a porre, e si sotterra mezza in terreno grasso ben lavorato divelto, in sito caldo e volto a mezzodí, difeso dai venti, a novembre ne' luoghi asciutti e caldi, a ..... nei temperati e un poco freddi, perché ancora in questi coperto si mantiene a primavera. Fa di sé vista miracolosa, apparendo in molte parti quello che vietò di mangiare ai suoi soldati Alessandro Magno; se non se quello, scrivono, faceva i frutti maggiori d' una fava. Questo ha la maggior foglia, grande quanto un mattone e grossa quanto una pianella; fa nel mezzo di sé un fico maggiore aovato, spianato in cima, con certi setolosi spini, quali si cavano con diligenza facendogli andar via con la buccia, mangiandogli maturi, che è quando son rossi, sí come mangiati tingono l' orina di rosso; sono sdolcinati, sciocchi, ma nel lor paese hanno buon sapore dolce a modo. Quella prima foglia che si pianta in terra col tempo piglia forma di pedale, rotondandosi et

indurendo, come l'altre che di foglia in foglia crescendo riarrivano a toccar terra e far nuova pianta. Ne sono nel Messico le boscaglie intere dei domestici e dei salvatichi poco dissimili, et anzi creano certi pidocchi che sono come i pidocchi pollini dei nostri fichi, su per le foglie attaccati gremiti; e a certo tempo dell'anno verso l'estate, avendo posto della calcina viva a piè dell'arbore ove sono, la spruzzano d'acqua, e quel fumo che ella solleva, spegnendola cosí, gli fa tutti cascare in piana terra, dove gli spazzano con granate, facendone certi monticelli, i quali, lasciati stare per un poco a sommosciare al sole, raccogliono et assettano per cavarne il colore del chermisi, e di là si conduce in queste parti a farsene questa tintura; e la ragione accompagna ciò, perché si vede che schiacciando un pidocchio dei nostri fichi tigne in rosso. Oltre a questo questa pianta in quel paese serve a far ombra, avendo tanto grosse le foglie che i razzi del sole poco le possono penetrare; e sotto quelle volte e vacui che naturalmente fanno inarcando le foglie a terra, lasciano giusto spazio da potervi stare al fresco ai lor balli e sollazzarsi. Essi tengono gran conto del frutto, prima per mangiare e poi per il guadagno del chermisi che se ne cava, e massimamente che l'uno non toglie l'altro, e si può avere e s'ha l'uno e l'altro insieme d'anno in anno. Cresce a maraviglia e non essendo impedito dai vicini arbori con i quali egli s'intreccia et intriga, attende a ire sempre innanzi, crescendo e dilatandosi. Quà non fa questo effetto per non c'essere il ter-

reno cosí sustanzioso come quivi e quell'aere cosí proficuo. Basta che la pianta ci s'allefica e può far fitta siepe.

Il **Granato** cosí detto dalla quantità delle granella che dentro alla sua scorza tiene il suo frutto del medesimo nome, fu chiamato ancora melo affricano e massimamente punico, perché di là venne e n'era attorno a Cartagine grande abbondanza. Produce frutto di grandissimo artifizio e di maravigliosa manifattura e d'una qualità miracolosa, poiché la quantità dei suoi granelli è in ogni pomo uguale di numero ancor che piccolo, purché in uno medesimo arbore sieno tutti pari et uguali di grandezza, a somiglianza di come hanno a essere le repubbliche per mantenersi tutte equali e d'accordo, perché di quello come di questa, scommessone molti, tutto 'l frutto come lei si guasta e corrompe. Ha le foglie della fazione di quelle del salice, ma di piú naturale pienezza, di color verde, come la vite, olivo e fico; spaccato il suo legno, vive, ma dura poco spazio di tempo, o scosceso o intero. È sano di sua natura; ha le spine nei rami, come il ramno. I suoi frutti hanno sapore gratissimo al gusto, atto a reprimere dopo il cibo i fumi che sagliono al capo. In Soria fanno grossissimi presso ad Aleppo. Gli antichi approvarono li apirini che sono quelli che hanno il nocciolo piccolissimo o quasi niente, e appo questi gli egizii molto grossi. Ne sono delle dolci, di mezzo sapore e delle forti: nascono di seme tutti, che sono tardissimi a venire innanzi. Di ramo e di

pianta spiccata dal suo pedale s' appicca felicemente, nei luoghi temperati di marzo e d' aprile, nei caldi e secchi, perché nei freddi non alligna, di novembre; e di questo mese con le barbe si traspongono per tutto acconciamente. Desiderano il terreno asciutto et arenoso, il luogo e 'l cielo caldo, e non acquidrinoso; et in questo si conserva meglio come nella creta e nel magro, che fa che ancora nei luoghi alpestri s' allignano e negli aspri, come che in questi non ch' altro piantati fitti e fondi fanno alle vigne siepe impenetrabile, e tanto piú ai giardini et orti nei domestichi luoghi di terreno buono, tenendoli castigati e a segno co 'l reciderli. Ancora nei piani et in terra grassa sustanziosa fanno progresso buono; e nella fresca, se ben non vogliono acqua né umido, non mancano di fare, come nei cortili delle case e nei pollai, fra le muricciòle e monti di sasso, rincalzati da quelli. Si gode alquanto dell' uggia e del terreno fresco, sendo questo della natura del susino simiano, perciò fa bene ancora rasente certi muri a bacío. Scrivono che spargendo quantità di cenere al suo pedale, che sia fatta di legname di quercia, renderà i suoi frutti piú rossi. Ma per aver frutto presto, si deono spiccare d' accanto le lor madri i suoi rampolli et i rami quando cominciano a mettere, di quelli di verso la vetta, di sotto e di sopra impiastrati di sterco porcino e un po' a giacere; ancora senza questo s' attaccherà; e quelli, se han punto di radice o del vecchio, siano grossi a mezzo del braccio; e tutti s' hanno a piantare in buca grande,

fossa o divelto, non gli cacciando perciò troppo sotto, ma mettendo in fondo sette o otto pietre, sapendo che ciò proibisce che i frutti non si spacchino; e nel porre gli uni o gli altri s' ha a osservare i dì della luna [1], perché ai tanti dì quanti ne averai della crescente nei quali gli porrai, daranno il frutto al medesimo tempo dell' anno. Ancora, scelto sopra il pedale del granato un pollone o piú che vi sia, che si possi senza scoscenderlo tirare a terra, e questo come gli altri arbori per infiltrazione, cioé tra la corteccia, s' inseta d' alcun granato di razza buona e si lega con buccie di salcio; dipoi si caccia in terra tenuto da un palo, non ricoprendo l' annestata parte, e avvertendo che non si possi muovere a tornare a dietro, si lascia stare tanto che muova e facci una messa, poi si gode la pianta assettata. Piantandolo a rami o vero spaccatura, che si dee far loro nel calcio, si cacci una pietra che farà germogliare le radici piú presto che ad aguzzargli, sí come gli farà produrre loro maggiore e miglior frutto dandogli dell' orina vecchia al piede, e quando vogliono germinare, strofinargli tutti con il sugo della porcellana; et i forti si correggeranno ponendogli al piede della fossa, quando si metton giú, sterco di porco mesticato con quel d' asino, o vero di quella palla che genera il melo e che si produce dal casta-

---

[1] La carta 209.ª del codice che contiene il brano racchiuso fra questa nota e la seguente, è la piú danneggiata di tutte dalla corrosione dell' inchiostro. Mi è voluto assai tempo a ricostruire il testo, e a supplirlo ove era illeggibile. Né confido di esservi interamente riuscito.

gno. E cacciato al pedale un cartoccio di piombo gli farà [tenere] i frutti che non gli caschino, o tre volte l'anno scalzandogli, mettergli [intorno] una brocca d'orina vecchia marcia alle radici, o morchia; l'adacquargli assai [presso] al gambo, gli farà piú belli e fruttuosi. Quando è di primavera sarà bene [adacquargli] verso terra, perché non si fermi l'acqua nei fiori a guastargli et infradiciarli. Mescolando argilla, creta e gesso, e gettandogli questa mestura tra le radici, produrranno, a detta di Teofrasto, i granelli bianchi; e ponendo i lor frutti da piccoli in pentole capovolte e serrate bene con pece in bocca, si sforzeranno di crescere quanto lei o almeno di farli maggiori del solito. Hanno caro d'essere sbucciati due volte l'anno e scavati una e ben zappati nel tempo che si colgiono i frutti, perché le foglie cascano in su quel lavorato, che cosí ama. Spianisegli la terra al pedale e non s'ammonti quando se gli lavora intorno. Ritorcendo loro i picciuoli, non si spaccheranno i suoi frutti dopo che sien maturi, e [facendo] cosí, per due mesi piú del solito in su gli arbori si manterranno. I vermi che vi si truovano non rinasceranno, ammazzandogli con [ferro] o con bronzo. Affermano i Greci che fa ben fra loro la pianta della mortella, e che [di primavera] si confiolano le barbe fra loro: et innestatevi sopra venghino bene innanzi. Medesimamente amano essere piantati rasente gli ulivi e fan piú forti le [radici, massimamente] essendo accanto ai luoghi che s'adacquano maggior[mente. Alcuni] promettono che riusciranno senz'osso (benché

di questi ho inteso esserne [alcune] sorte [naturali], se scavandogli il midollo farai come si disse delle viti e ciriegi, che si sotterra la messa, e come sia afferrata si taglia quello che esce fuori. Si fanno agre annaffiandole assai; e ficcando loro un baston di ginepro nella radice principale, ritorna a essere dolce. Dicono ancora alcuni che 'l melograno fa volentieri (¹) nei lati dove egli abbi compagnia di quella sorte d'arbori che non creschino di vantaggio di lui, come del corniolo, dei susini e di loro medesimi.

Fu dagli Ebrei nelle sacre cerimonie il granato avuto in pregio, e dagli altri Gentili in queste medesime cose; e Dario padre di Serse con gran venerazione un grande ne portava, e domandato se volesse tanti mondi quanti eran granelli dentro in quel granato che portava, rispose: tanti Zopiri; e dipoi un'altra volta: tanti Megabizi, che non la Grecia tutta soggetta. Milone Crotoniate tenne un pome granato stretto sí, che niuno gli lo puoté cavar del pugno, né meno se gli infranse per questo in mano il pomo, il quale una sua innamorata di poi senza alcuna fatica scherzando gliel trasse delle dita. Tanto, niente è che l'amore, cosa piú che mortale e c'ha origine da maggiori principii che non si stima la gente bassa, non pieghi, non addolcisca et ottenghi. I granati si faranno lisci e belli e non ronchiosi, scavando a quella parte che si spacca il midollo, e riempiendolo di sterco di porco, e nel porlo

(¹) Qui finisce il maggior guasto del codice col fine della carta 209.ª

mettergli al pié di molta cenere e durando di adacquarlo quaranta dì, e levandogli, tuttavia ch' egli n' abbi, i rimettiticci da pié, che sogliono averne un numero grande; imperció levinsi via d' ogni tempo et a tutte l' ore del dì; e dove tu poni il sasso nella sfenditura, fa che non s' apra piú di sei o sette diti, che ciò sarà cagione, come s' è detto, che ratterrà i frutti la state, e massime se al tempo conveniente dell' entrare di primavera gli taglierai tutti i rami superflui, allargandolo che v' entri il sole, rifacendosi da capo ogni anno, rinvolgendo in sottili sarmenti di vite et arrendevoli, legando sotto e sopra con corda ciaschedun granato, infardatolo co 'l gesso da ogni banda perché non crepino, basteranno su l' arbore un pezzo; sotterrando presso al granato una pignatta nuova mezzo piena d' acqua e piegandovi un ramo che abbi il fiore co 'l pome allegato, vi si facci entrar dentro, accomandandolo a un palo che non possi stornare, e turando la pentola in modo che non vi possi entrar acqua; al tempo degli altri cogliendo questo, si troverà di grandezza straordinaria, e sforzatosi di riempiere la pentola con la sua grossezza il piú potrà. Lo migliora assai la cipolla squilla piantatagli al pedale, o sotterrarvi di molte chiocciole; e non si apriranno i pomi, come quelli che sien piantati in testa di tutti gli altri. Scrivono ancora i Greci che 'l melagrano fa volentieri con ogni arbore amicizia, e soprattutto avere una certa simpatia con la picea. I granati si conservano bene nell' arbore, rinvoltandogli bene con fieno impiastrato sopra

terra da vasi; e dubitando del freddo, ponghivisi fieno e terra a doppio. Uno aguto fitto nella barba maestrale del melagrano, avendolo bene scalzato e poi ricoperto, gli farà rattenere i frutti soliti a cascargli. E volendo mettere in pruova quella pignatta, come s' è detto, conviene empierla d' acqua, ma in modo che non la tocchi il pomo in crescendo; e la ragione è che si farà piú grosso, che quell' umore che gli soleva torre l' aere e 'l sole glie lo ha trattenuto sotto la umidezza della terra e la freschezza dell' acqua; la pignatta cosí acconcia lo conserva, mantiene e ristrigne, che andando poi [l' umore] a penetrar su per l' arbore ingrossa il frutto e lo fa maggiore. Con il medesimo modo possiamo far crescere gli acini della melagrana che parranno cosa stupenda. Pianta un melagrano appresso a un corniolo e pertusagli il tronco con un succhiello, poi con una sgorbia cava quel legname o forfora riscaldata, e dentro a quel buco fa passare la pianta del granato, e quando egli averà finiti tre mesi, sradicalo e segherai il corniolo appresso a quel pertuso di sopra dove gli è messa la pianta, affinché non toglia il succhio e 'l nutrimento a quel suo forestiero compagno, o vero che non gli ne toccasse piú parte a lui che all' innesto; cosí farà i granati di grossissimi acini, quasi come di corniole di raro sapore e suavissime. Inoltre, durando di dare ai granati tre anni alle radici la quarta parte di gesso e creta ben stemperata insieme, alle radici cosí piccole come grandi, farà gli acini bianchi. Si possono far di mezzo sapore, se elli fossero a sorte troppo forti, con

fare una fossa ben scavata in giro attorno che gli scuopra le radici di sopra, e d'indi si facci un intinto di orina vecchia umana e sterco di porco e d'uomo, ovvero, avanti ch'egli abbi fatti i fiori, discalzategli ben le radici, gli darai dell'acqua bollente e ricorreggerassi il sapore.

Non è cosa consentanea alla ragione quello che io dissi di sopra d'openione di Plinio, che il granato sia atto a ricevere in sé ciascheduna sorte di inseto, perché egli ha un legname asciutto non punto umoroso e la scorza debole e sottile. Adunque rapportandosi alla sperienza, c'atterremo solo all'annestarlo in sé medesimo, delle miglior razze sempre, che cosí megliorerà sempre i frutti; e volendo pur fare una pruova, pare che simile alla sua complessione sia la mortella. Deesi adunque aver accostata questa al granato, e congiungendo i rami di queste due piante, liscio con liscio, buccia con buccia e legno con legno, legargli bene insieme e con diligenza far che si combacino per tutto 'l taglio che se li fa, di poi fare come si disse della vite; et insetandolo in sé medesimo facciasi a marza dell'istesso mese di marzo, presto spiccandola e di subito componendola al luogo suo, perché è legno troppo secco et asciutto et ha sottilissima scorza, e bisogna accomodarlo presto e bene. È ancora chi scrive, ma è greco autore, che mescolando l'acqua con liscía fatta d'acqua di bagno e con questa annaffiando il granato, farà i frutti piú vermigli; e strofinando tutto l'arbore avanti che egli metta con sugo di titimalo e porcellana ugualmente dibattuti insieme, moltiplicherà i frutti in numero

et ampiezza; afferma il medesimo che egli si può insetare nel salice e nel citrio. Sono i granati tardi a maturarsi, perché se il freddo non abbi resa umida e debole la sua forza calda, non può questo arbore comodamente maturarsi il suo frutto; ond' è che solo meglio matura i suoi frutti, se bene non cognoscendo........ [1] e men utile, ama piú lo stare in compagnia dei freddi.

I granati si conservano colti maturi a luna scema, posti dentro a una brocca grande larga in bocca, accomodati in modo che non si tocchino l' un l' altro, turata con pece e cacciata nel fondo del pozzo. Altri, fatta una cassa di legname di pioppo e di leccio, si procaccia accanto della segatura dell' uno e dell' altro, e compostivi i granati di modo che ciascheduno senza toccar l' altro venga stivato, investito e rincalzato da quella, si sotterra la cassa in lato che l' umido non vi possa, o coprendola o acconciandola in modo che non vi possi concorrere né acqua né umido; et ai bisogni si cavano. Altri, semplicemente colti con leggier mano e destra che non s' offendino di percosse, li cacciano nella segatura della quercia, lasciandoli quivi a mantenersi in luogo asciutto. Ancora, staccati maturi, si dà loro un tuffo nell' acqua marina o salamoia, di tanto tempo che muti la scorza colore, di poi s' attaccano sin su 'l solaio, e quando si vogliono adoperare si rimettono un poco a stare nell' acqua dolce; et in questa ancora bollente attuffandogli, e di poi

[1] Un buco prodotto dalla solita corrosione dell' inchiostro.

appiccati in luogo asciutto, si manterranno. Colti con diligenza e non franti, affondati nella pece liquida et attaccati al palco si custodiranno; sotto il grano e nell' arena asciutta, attuffati prima nell' acqua calda, dureranno, e posti in un tino, pieno il fondo di rena, e che vi stieno sospesi un palmo da quella a mazze traversate, turato di sopra, si manterranno; fra le foglie di sambuco, coperti sotto e sopra, in lato secco, bastano; e chiusi ciascheduno in vaso che non v' entri né aere né vento, basteranno freschi da poter corre dall' arbore in mezzo al verno. Ancora, in una vasca mezza piena d' acqua, appiccandoveli sopra che non tocchino l' acqua, e chiusi di modo che non vi entri spiraculo alcuno, dureranno; fra l' orzo, in un doglio copertato da un altro doglio, messivi che non si tocchino insieme; ancora, colti con il lor ramo e posti in una cassa mezza piena di arena, sospesi a mazze di sambuco o canne, lontani da quella un palmo, che sia di sopra serrata e chiusa bene, in casa al coperto si conserveranno; e senza altro, appiccati nel palco, impeciati intorno al piccollo, dureranno. Spremesi dalle granella dei granati, chi lo vuol far buono, e non dal granato intero, il vin di granatino; conviene a questo effetto spicciolargli maturi, e cacciati in una gabbia di giunchi minuti o fatta di tela grossa gli spremono al torchio, e riposato e schiarito lo ripongono in vasi di vetro copertati da un dito d' olio in cima, che gli mantiene l' essere. Altri, che n' abbondano, sgranati posti in una tinella gli pigiano con i piedi e con bastoni grossi in

punta, e cavato fuori il vaso al sole quivi lo lasciano bollire, coprendolo di modo che né pioggia né rugiada vi possi entrare, fin tanto che la feccia vadi al fondo e che sia divenuto tutto chiaro; di poi l'imbottano in caratelli di legno, mettendo però nel cocchiume dell'olio. Altri pigliano i granelli dei granati et altrettanta uva di sapor garbo, nera; e pigiato tutto insieme in una tinella, lo lasciano bollire sí che chiarisca, et accanto lo ripongono nei bariglioni, sopraponendo olio in cima. Et altri, senza lasciarlo bollire, vi mescolano del miele a discrezione e lo serbano all'uso di bere; ma quello mescolato con l'uve è piú grato al gusto, e vino da temperare sano ai malati et ai sani.

Il **Giuggiolo** negli ultimi tempi di Cesare Augusto fu portato d'Affrica da Papinio, seminato [1] nel campo, grandemente compariscente nelle trincee [2]. Ha le foglie simili alla mortella, al corniolo simili le frutte. Ne sono di due sorte, uno che fa i suoi frutti un poco sbiancati, l'altro rossi, rotondi uno, l'altro bislunghi; questi sono alquanto di quelli piú grandi; et ambi copiosi di frutto ogn'anno come i mori. Truovansene assai in Linguadoca, massime verso il ponte San Spirito; le corte che tirano al rotondo sono le megliori, di piú sapore, queste di piú giovamento al petto et al polmone; sono dure a smaltire e di pochissimo nutrimento. Si può seminare il nocciolo del

(1) *piantato*, sopra.
(2) *aggeres*, sopra.

giuggiolo, ponendone tre insieme con la punta all' ingiú del mese di marzo in terreno delicato nei luoghi temperati, nei luoghi caldi d'aprile, e sotto e sopra letame marcio in quantità e cenere, levando sempre con le mani l'erbe che gli nascono d'attorno; e come egli sia grosso un dito si ponghi ove ha a stare in divelto, buca grande o fossa aperta. Ama terra non troppo grassa né magra affatto e sottile, luogo caldo et a solatìo; d'inverno gli giova essere rincalzato di sassi, i quali d'estate s'hanno a levare. Se non viene innanzi allegro, ma infermo, gli giova strofinarlo forte con una striglia di fieno e dargli ai piedi di molto letame di bue. Mettono e rimettono i giuggioli assai polloni dalle barbe, e questi son buoni a essere piantati di novembre o di marzo, e fanno meglio che a seme, sbarbandogli con diligenza, e con le sue radici intere e con una piota di terra ai piedi, traspiantandogli, con spuntarle loro; ma la maestra con poco o non punto di terreno del suo. E se bene e' pare in principio che egli venga tardi, preso poi piede cresce a dilungo e dura tempo quasi infinito, come che sia legname durissimo pendente in rosso, atto a tutti i lavori da tornio e che riesce ai minutissimi intagli di fogliami e figure, e soprattutto sodo e bello che piglia lustro, come le pietre per tenieri da balestre. Fa certi catorzoli ronchiosi nei rami, con i quali stroncato s'appicca, torcendolo un poco nel calcio, e non vuole quando egli è grande essere tocco o potato ancor lui. Brama il fresco e l'uggia e fa bene ancora in terreno grasso, e vorrebbe

sempre stare nelle corti e su per l' aie e negli orti a dove egli possi cavar sustanza, perché non fallisce mai di fruttificare. È tenuto arbore savio come il moro, e da questo si dee imparare d' alleggerirsi o aggravarsi di panni, osservando quando mette e quando l' abbandona la foglia, perché tardìo piú di tutti la mette, e l' ultimo se ne spoglia. Il suo fiore somiglia quello dell' ulivo et è profittevole alle api, traendo assai dai suoi fiori. S' inserisce a marza, a bucciuolo et a scudicciuolo in sé stesso, né in altro passa, né alcun altro riceve. I giuggioli tenuti bassi fanno una siepe impenetrabile come il paliuro, avendo come lui le spine acute e pungenti e piú lunghe. Scrivono, ma sono i Greci, che nasceranno le giuggiole senz' osso, se tagliata la giovine pianta quivi da basso si pertusi e si vi metta dentro un conio o palo di salcio o corniolo, per modo che si spicchi la midolla, affinché si possi consumare e seccare. I suoi frutti spiccati con i suoi rametti e raccolti nelle proprie foglie, appiccati in luogo asciutto si mantengono bene; et il simile fanno in una pentola ben turata e negli orciuoli impeciati et infardati di loto; e ponendoli fra l' arena asciutta, non aguzzeranno tanto, e non punto, dandogli un tuffo o sí vero lasciandoli per un dì stare nel vin vecchio puro. Ma secchi a un poco di sole o all' uggia, stesi su per tavolati in luogo asciutto, non avvizziranno molto e lungo tempo si conserveranno. Lasciò scritto Galeno che 'l giuggiolo non era d' utilità alcuna e solo di passatempo alle donne et a' putti. Il giuggiolo per

far curri da muover gran pesi è ottimo legname quanto il sorbo. Le giuggiole vagliono alla tossa con il lor decotto.

Il **Ginepro** è sempre verdeggiante, piú presto per foglia avendo spina che foglia, che non gli casca o muta mai. Ha il maschio e la femmina: questa fa le coccole rossiccie, quello nere: questi s'alzano in arbore grande, quelle a terra con i rami sparsi si stanno. Solo fra tutti il ginepro tiene il frutto due anni, et in capo a quelli, piú tosto che si maturi, casca o si infradicia. Ne sono d'una terza specie che non crescono molto e fanno gran cespuglio di rami e coccole grosse quasi come nocciuole. Fa le radici a sommo della terra, e questa cerca pietrosa, asciutta e leggiera. Comportasi nondimeno in ogni qualità d'essa, purché umida o acquidrinosa non sia, e nei piani non alligna cosí bene. Ama le coste e i monti in sito caldo e temperato, e nel freddo ancora pruova, massime esposto a mezzogiorno. Le sue coccole nere, che cosí danno indizio d'essere mature, seminate in quel tempo che sono tali in terra trita leggiera, di novembre e di marzo nascono, e di tre anni i nati d'essi ginepri si possono traspiantare, cavandogli co 'l suo pane di terra e tutte sue radici. E cosí le piante delle selve ove nascono da per loro, cavate quanto piú giovinette con una sola piotata di terra e con quella trasportate in su 'l sodo solo, fatta una buca che le riceva quattro diti piú sotto che prima non erano, meglio s'attaccano e vengono piú presto, piú rigogliose e piú sicure che non

le poste nei divelti, buche o fosse aperte con tutte le diligenze. Cosí m'ha attestato e fatto veder la pruova il signor Raffaello Maffei gentiluomo volterrano, dotato di esquisita litteratura, ingegno e virtú, a una sua villa detta San Donnino, molto ampia e comoda e copiosa di tutti gli emolumenti villarecci, dove ha ragnaie e boschi tutti ginepri, di terreno che gli produce da per sé, e cavatili a quel modo piccoli, posti in sul terreno crudo in quella buca sola che gli basti a riceverli, han fatto progresso grandissimo in tempo breve, né se n'è perso uno, avendogli piantati per verdura a uccellari e ragnaie. Con tutto ciò gli giova qualche volta essere attorno zappato e scavato, ma non se gli ha a dare letame di sorte alcuna; e piantato di novembre fa meglio che a marzo, rispetto al caldo e secco che dopo questo mese all'estate gli sopravviene. Elegghinsi le pianticelle con tutti i suoi rami et avvertiscasi che non sieno vecchierecce (il che si cognosce al gambo sotto e fra i rami pulito e liscio, senza magagne e non catorzoluto, diseguale e di mal sana buccia magagnato), alte tre quarti di braccio o un braccio, o un braccio e mezzo e non piú, cavandole con quella piota al piè, ficcando la vanga tanto sotto che vi venghi la maestra intera e non punto offesa, e cosí si collochi in quella buca fatta in su 'l terreno rozzo e non altramente. Non vuole il ginepro essere già mai tocco con ferro perché si sdegna et invecchisce, e soprattutto s'avvertisca a conservargli la vetta, perché persa questa non profitta piú. Lascisi crescere con tutti i suoi

rami, massime per le ragnaie et uccellari, per questo con i legami ritirandogli all' insú e ristrignendogli insieme a fare i mucchi belli e folti. Ma desiderando che vadi alto e gli ingrossi il gambo, s' avvezzerà da piccolo a essere potato e rimondo, che cosí si danneggierà meno e col tempo l' uso diventa un' altra natura, come in questo, in tutte le cose, e diventerà grande per fare ogni lavoro. Et Annibale dai fondamenti avendo voluto drizzare un tempio come fe' a Diana, vi pose le travi di ginepro per materia da durare centinaia d' anni, come che anco i carboni sotterrati accesi nella cenere del ginepro bastano tempo assai: gli alchimisti dicono un anno. Come si sia, il legname del ginepro è atto a ogni lavoro et è utilissimo piú d' ogni altro per casse da panni a difendergli dalle tignuole, e per botti da tenervi dentro aceto a propositissimo. Ma di prima giunta, fatte che le sono, vi si dee mettere dell' aceto forte; e come vi sia stato dentro un pezzo, quel seto dell' inforzare sarà in esse incorporato di modo, che avendovi messo aceto buono diventerà migliore, e ponendovelo migliore diventerà ottimo, e imbottandovi dopo certo tempo vino ancora, esso diventerà aceto e si farà fortissimo, facendo fabbricare le botti oltre a modo grosse di legname che sia secco, e turato bene il cocchiume, tenendole al sole. Il suo fuoco e fiamma e fumo è fuggito dalle serpi et è sicurissimo dormirvi sotto; et è openione che inciti al sonno, onde fu detto letéo, e le serpi non arrivano mai a star sotto la sua ombra. Gli Arcadi affermano che 'l ginepro ha

in un tempo medesimo tre sorte di coccole addosso, une non mature dell' anno dinnanzi passato e del terzo innanzi al presente, già mature e che si possono assaporare, e l' altre terze nuove verdi e fresche dimostra, le quali ben mature in poca quantità poste a cuocere nella pentola della carne, massime d' inverno, o col castrato quando bolle, fanno il brodo di bonissimo odore. Stilla il ginepro intaccato un umore che in foggia d' una lacrima cresce, la quale abbruciata fa un odore che spirando cede di poco all' incenso, e questa gocciola di lacrima scrivono indurarsi di estate per il caldo, ragunandosi a gomma, che si chiama vernice, la quale colta da prima riluce di color bianco, invecchiando piglia il color di loto, e fatta vecchia affatto degenera in rosso; e quella che di chiara splendidezza riluce, è piú di tutte l' altre approvata. E' si fa una composizione, che pigliandosi questa gomma pura e stemperandola con l' olio di linseme, fa una mestura di colore che s' attacca, postavi su e distesa calda, sui legnami di noce e piú nobili, e tiene il saldo pertinacemente, acquistando il lucido, il trasparente e 'l bello, con cacciarvi sopra della polvere fatta minuta di questa gomma. Le radiche del ginepro si dilatano sparsamente e libere nella superficie del terreno e non mai molto sotto, fuori che col fittone. Le coccole del ginepro fatte nere hanno al gusto et all' operazione dell' astringente; acerbe sono ingustabili; né prima cascano che ne rinascono sotto delle altre. Il legname del ginepro non intarla mai tagliato che sia a luna

scema. La liscìa fatta della cenere del ginepro abbruciato, lavandosi, è buona alle morici; e volendo sperimentare quanto vi possin durar dentro i carboni accesi ricoperti, convien mettervi di quegli di quercia giovine. Abbruciando in casa, e standovi, continuamente legna di ginepro, assicurerà la stanza dalla peste, quanto se si facesse l'odoratissimo fuoco di cannella, quale mantenne sempre l'Affetato ([1]) in Anversa, regalando d'inverno Carlo V d'Austria nel suo palazzo. Giova ancora in quel tempo a tener di continuo una palla di ginepro fresco in mano, odorandola spesso. I pali fatti di rami di ginepro addirizzati co 'l fuoco, tagliati a luna scema, sono immarcescibili. Fassi del legno di ginepro e delle sue coccole vino. Di tre fatte si pone il ginepro: il primo piú denso e nero dentro, che rimbocca l'ascia; l'altro bianco piú di fuori e dentro nero, ma di men cerchio; il terzo bianco dentro e di fuori. Ancora, un bastone mondo di ginepro messo nella botte dell'aceto lo fa piú forte.

Il **Guaiaco** o Gaiaco o Guaiacon, in altra maniera detto Legno Santo, quanto piú è nero dentro e ne ha espresso segno di vecchia età nell'arbore, tanto piú è approvato per cincistiarsi con l'ascia a darsi in vino o acqua per guarire il male di Carlo VIII franzese, talora piú bianchеggiando o avendone manco, non è che sia arbore d'altra spezie, ma tagliato in diverse età o nel tronco o nei rami varia il colore; e ne

(1) Un Affaitados forse, governatore spagnuolo.

sono di tre sorte, ma tutte ritirano alla sembianza di un solo. E se nero, se ha la corteccia, secondo descrivono, intagliata et aspra come l'annoso pero, saria quello che volgarmente si chiama ermellino, che fa in su i suoi rametti in piú doppi un mazzetto di coccole, gialle quando son mature, prima di color verde, grosse come ciriegie marchiane, dolci smaccate a mangiare, e perciò presto ristuccano. Ma come si sia, sementato in queste parti di sementa [cresce], eccetto che ha il legno dentro tutto bianco, ma con quelle vene di cerchi, e non è di pari sodezza, e la corteccia bigia e liscia tutta d'un colore; rappresenta nel resto della fazione il guaiaco, e massime nella foggia, forma e figura dell' arbore, non essendo differente dal frassino, al quale il guaiaco dicono agguagliarsi. O sia adunque quello, o che traligni in queste nostre parti, ancora questo alcuni guaiaco o legno santo l'addomandano, ma questo non ha quella virtú, che si sappi, di quello dell' India in questi paesi, o che sia che quà la perde, né è sì sodo, ché quello pareggia di duro ogni osso, ogni vecchio ebeno. In qualunque modo, i suoi semi venuti dall' Indie (cosí m'attestò il celebre Altoviti arcivescovo, che me ne diede nati, cioé del guaiaco, venuti dall' Indie), seminati nelle nostre parti di primavera in buon terriccio, aiutati a dar fuori con l'adacquare, generano l'arbore che io ho detto, e seminati in terren buono e grasso divelto ben stritolato nascono ancora felicemente a ottobre, e di tre anni e prima si traspiantano. E tanto presto cresce, che di quattro può sostenere la vite che se gli

pianti appresso di magliuolo al medesimo tempo, alla quale reggere e mantenere è attissimo, patendo d'essere guidato con l'accetta come altrui vuole. Non s'appiglia di ramo, né meno rimette dalle radici o da pié del tronco, ma bisogna seminarlo, e nato se gli levan l'erbe, zappettando d'attorno e scavandolo, riempiendo di terra cotta sino al quarto anno; dipoi non gli accade altro reggimento di coltura, comportando ogni aere, ogni cielo; né tien la foglia l'inverno.

Il **Gattice** o Gattero è simile all'albero, ha la foglia un po' piú scura e piú polputa, lanuginosa dalla parte di sotto e di sopra liscia e morata, la corteccia piú soda e brutta. Ama la medesima terra e cultura che gli alberi e l'istesso sito. È il suo legname piú sodo, piú ferrigno e salcigno di quello degli alberi, e perciò pende tra 'l bianco un poco in rosso, piú bello a vedere, et è piú durabile a tutti i medesimi usi, sí come egli diventa grande, grosso et alto di pari. Nasce di seme; ma questo cresce adagio. Volendo insetare un arbore che non facci frutto in un altro simile, insetisi il gattice in su l'albero e per contra l'albero in sul gattice fra scorza come l'ulivo, non per altro che per variare.

L'**Ellera** si ritruova essere di piú ragioni, maschio e femmina: questa ha foglie piú lunghe e maggiori, il maschio piú strette e minori, tagliuzzate a creare un triangolo in punta, e piú ruvide; quella piú lisce e delicate. N'è

della terragnola che non s' alza e fa la pianta di tutte piú piccola, e di quella i corimbi in alcune biancheggiano, in alcune altre negreggiano, et in alcune altre si ritruovano rossi; e tutte queste s' arrampano o sopra i domestichi o sopra i salvatichi arbori, perseguitandogli sino alla cima et aggrappando e dilatandosi per il tronco e per i rami, aggavignando, serrando e strignendo di maniera tutto, che nuoce grandemente ai loro augumenti non solo per questo, ma perché essa per tutto il disteso del suo tronco e rami dalla parte che s' abbarbica agli arbori ha certi principii di radici che s' attaccano all' arbore, spoppano et usufruttano il suo umore, onde nasce che tagliata da piè vi vive alquanto in ogni modo, et intaccata nel gambo non patisce offesa e campa come non ferita. Attaccasi ancora ai muri e tanto va penetrando nelle commessure e fesse d' essi, che se sono punto fievoli affatto gli rovina. Nascono tutte l' ellere di seme, quelle che fanno i grappoletti di coccole, perché le di foglia stretta sono sterili. Coglionsi nell' inverno quando son mature et in ogni terreno, poco ricoperte, nascono; ma meglio è traspiantare certe pianticelle di qualunque sorte l' uomo si vogli, che nascono da per loro per le selve, giovani con le lor barbe; e queste bene allignano. Dicono alcuni che quella che ha la foglia più larga e maggiore sia il maschio, e l' altra che ha la foglia piú aguzza e piú piccola la femmina. Seminasi e piantasi l' ellera da calen di novembre sino a marzo, e se se gli spargerà attorno della cenere di tre conchiglie

abbruciate, o si adacqui con acqua, stemperatovi dentro dell' allume, darà graziosi assai piú e belli corimbi; e di nera diventerà l' ellera biancheggiante, se per otto dì si seguiterà di scalzarla e mettergli attorno al pié della terra bianca. È il legname dell' ellera il piú leggieri che si ritruova, atto a far tutti gli istrumenti di tasto e di corde. Et, oltre a che, a voler vedere e chiarirsi se sia mescolata acqua col vino, alcuni vi mettono o canna o papiro [1] o legno o altro frutice intinto nell' olio, e tirandolo su guardano se vi sia alcuna gocciola d' acqua; altri empiono di vino un vaso nuovo, che non vi sia mai stata dentro cosa alcuna, e per due dì lasciatovelo, si vedrà distillar l' acqua di fuori, sí come cacciato in mare sotto un vaso di cera nuova, restata la salsedine di fuori, v' entrerà solo il dolce dell' acqua marina; altri, posto il vin caldo al sereno in un simil vaso, se v' è acqua, lo truovano convertito in aceto; et alcuni gettano il vino sopra la calcina viva, se la ristrigne insieme non vi è acqua, se la dilata e allarga è inacquato; e altri dicono che messo del vino in una padella che sia sopra il fuoco piena d' olio che bolla, se facci romore e mandi fuori certe vesciche o gocciole d' olio bollendo, vi sarà dell' acqua dentro; altri turano la botte, che tocchi il vino, con una spugna inzuppata nell' olio, e la rivoltano, se v' è acqua, colando dalla spugna, uscirà fuori; altri nel doglio del vino infondevano dell' allume liquido e con un pennello [2] unto d' olio per

[1] *carta,* scritto sopra *papiro.*

[2] *penicillum* scritto sopra *pennello.*

un foro che v' entrasse appunto in capo al doglio l' otturavano, e ripiegato il pennello all' ingiú, stavano a vedere se colava acqua, che sola cosí dee uscirne; l' ellera ne dà manifestissimo segno, perciocché Catone lasciò scritto, che facendosi un vasetto di ellera e cacciandovi dentro vino adacquato, l' acqua vi rimarrà e 'l vino se n' uscirà per i suoi pori; e le coccole d' ellera poste nel vino che si bee, scrivono che fa ubbriacare, movendo il corpo gagliardamente. Se ben l' ellera par che facci in tutti i lati, con tutto ciò Alessandro Magno, che aveva gran vaghezza di averne nel paese di Babilonia, commesse a Arpalo che con tutta diligenza ve ne trapiantasse; provò Arpalo tutti i siti che giudicò a proposito per ciò, né puoté ottenerla, non s' affacendo a quel paese forse per il troppo caldo; e pure Teofrasto scrive essere l' ellera tanto attaccaticcia, che fu osservato un cervo a chi ella aveva radicato su per le corna. L' ellera cotta e bollita nell' aceto, risciacquandosi con essa la bocca quando dogliono i denti, leva quella pena; et il suo succhio che si cava di primavera, cacciato nei denti guasti, gli rompe e fa cadere; ma bisogna prima aver fatto qualche difesa ai denti vicini che sieno buoni.

Il **Larice** cresce in alto a diritto et ingrossa quanto arbore che sia, ha la femmina e il maschio differenziato come il cipresso, di corteccia piú liscia del pezzo, tutta piena di profonde crepature e di dentro rossa. Produce i rami su 'l tronco di grado in grado, come l' abeto; i fiori suoi escon fuori alla primavera,

vaghi a vedere et odorati, come le coccole che e' fanno alla foggia di quelle del cipresso, al quale tutto s'assomiglia il larice giovine; et è vanità a credere che non arda, perché non è il meglio carbone a far colare il ferro di questo, né s'adopera altro in quei lati dove si fanno d'esso le gran fucine, come in quel di Trento, Val Camonica e Trompia nel Bresciano et altrove. Ha la foglia come il pino e piú pungente e piú corta, genera i funghi dell'agarico, e se ne cava un liquore che serve per la terebentina. Intorno ai castelli del Po e liti del mare Adriatico soleva essere frequente, sí come oggidí vi si vede della tamarigia. In Francia, nei lati contermini all'Alpi, ne sono assai, et in Italia, nelle montagne veronesi. Ama i monti che sieno di terreno secco et asciutto, né ricusa qual si sia freddo maggiore, ma l'umido; somiglia la picea e sta sempre verde. A fatica con tutta la diligenza cavato dalle sue sedi piccolo si traspone nel domestico, cavato co 'l suo pane di terra, che non pur le radici, ma la maestra gli ricuopra; trapiantasi a novembre, perché a farlo nascer di seme è malagevole, e di settembre e d'ottobre, in terreno ben lavorato, in ogni cielo, allignerà bene e darà di sé bella, nuova e graziosa vista nei salvatichi dei giardini o altrove. Il larice femmina produce quello che i Greci chiamano *egida*, di color mellacchino; questo legno è vicino alla midolla, serrato e bello, et in questo riescono i piú vecchi et antichi, et è quello che è venuto perfetto e caro; quel dozzinale si truova spesso e vale alle tavole dei pittori, senza niun fesso;

compongonsi di questo i codicilli per l'opere di più importanza. Nell'abeto si truova quello che e' chiamano *leucon*, che corrisponde all'*egida*, ma questo è più bianco. Ma gli urundi [1] tanto nell'abeto quanto nel larice lo chiamano *egida*, nell'abeto più abbondante, nel larice più raro, ma più caro. Fu cognosciuta la materia del larice essere utilissima. In questo modo C. Giulio Cesare avendo l'esercito intorno all'Alpi e sendo attorno in assedio a un castello detto Laringia, mandò a dire a quei di dentro che s'arrendessero; loro, sapendo la natura di questo legno, se ne fecero beffe, ché avevano di questo legname avanti le porte fatto un grande argine e riparo, dal quale offendevano grandemente il nimico; né potendo Cesare espugnarlo, comandò che se gli mettessero d'attorno assai fascine, alle quali dato fuoco, pareva che tutto fosse abbruciato; consumate poi le legne e fermo il fumo, si vide quella macchina in piedi; allora Cesare maravigliatosi fece circondare tutto 'l luogo da un gran fosso, perché costretti dalla fame si dessero, il che fecero per non perire; e domandando Cesare perché quella mole arsa non fosse, risposero che era di larice, che aveva questa natura di mal volentieri abbruciare. Restò capace e ne vidde dovunque intorno ne' fossi gran quantità e intese che per ciò ne facevan ripari contro al fuoco. E però gli antichi gli adoperavano per gli spazii di legno. Plinio tratta d'una stupenda grandezza d'un larice e referisce d'una trave che vidde, lunga

[1] Così leggo nel codice ed interpreto per *oriundi*, o *nativi*.

cento venti piedi e grossa ugualmente per tutto, a tal che si conietturava di tutto l'arbore una grandezza d'altura inestimabile; questo legno sí grande l'accomodò Tiberio a un ponte per la naumachia, e durò sino ai tempi di Nerone per il suo antiteatro. La ragia del larice è molto efficace per la tossa, e le sue foglie cotte con l'aceto con quelle della picea vagliono contro al duol de' denti.

Il **Lentisco** ha foglie somiglianti a quelle della mortella, un poco meno aguzze, ma buone ai medesimi usi di conciar le cuoia. Diviene in arbore assai grande, come pero e melo. Truovasene per tutti i monti di boscaglie d'Italia e ancora nei piani verso Napoli. Ama i lati caldi e renischii, né rifugge i freddi e montuosi, e nel terreno grasso che non sia né umido né acquidrinoso s'attacca, cresce e vien bene. Tagliato rimette da pié con gran cespuglio; et a volerlo traspiantare conviene eleggere piccole piante gioveni, e queste con ogni diligenza cavare con tutte le sue barbe e terra sua natìa il piú si può, ché è molto sdegnoso e vuole essere con esse intere; e porlo di novembre nei luoghi caldi, di marzo e febbraio nei piú freddi. Seminansi ancora le sue coccole di questo tempo in buon terriccio, innaffiandole, et in capo a un anno si traspongono. Il lentisco tre volte l'anno fa la mostra dei suoi frutti o allegati o verdi o maturi, sempre carico, con il che dimostra i tre tempi buoni dell'anno da lavorar la terra. Produce la ragia che si chiama mastice, bianca in Chio, e nera dove fanno i

piú belli e buoni, ma il vero non nasce altrove che nell' isola di Scio; conferma le gengìe e giova ai denti ogni sua cocitura nell' aceto, di foglie o legname; e questo a stuzzicare i denti è buono quanto l' oro, l' argento e la busnaga. Secco bene si pulisce al tornio in ogni lavoro, e per letti non creerà cimice, come il granatino. Questo è quell' arbore sotto il quale i due vecchi posero la falsa accusa a Susanna. Fassi vino et olio del lentisco, cavato dalle sue coccole mature.

Il **Lauro** (1) fu consacrato ad Apolline per Dafne convertita in esso. È di perpetua verdura, di foglie simili a quelle dell' arancio, un poco piú grossette e ruvide, né tanto fonde per l' arbore, di sapore et odore aromatico, buono come le coccole, le quali sono prodotte in copia tanto dalla femmina quanto dal maschio: e perché la femmina ne crea meno, è domandata sterile a comparazione di quello, che se ne carica; e per aver quel sapore di spezierie, le sue coccole poste nel vino che abbi la muffa, lo ricorreggono alquanto dal malo odore e sapore. Chi favoleggia che questa pianta venisse da cielo, racconta che a un' aquila cascasse una gallina, che n' aveva un ramo in bocca, in grembo di Livia, moglie che fu poi di Cesare Augusto. Fu tenuto gran conto e della gallina

(1) Fu da me pubblicato in un opuscolo nuziale pei tipi Zanichelli, nel 1889; e per le nozze della figlia terzogenita del prof. G. Carducci col prof. F. Masi. Trascritto e collazionato sulla copia istessa da cui il prof. Marconi trasse il *Ciliegio*.

e del ramo, e di questo piantatone, ogni ramicello si dilatò in breve per tutto, stimato sempre dagli imperadori, come che di quello si coronassero; e perché non è tocco dalla saetta il lauro, tonando, Tiberio la testa se ne copriva. Rifugge il lauro i luoghi e regioni fredde, nelle quali non si conserva che nei vasi, come in Polonia, dove si pregia e cosí s'allieva. È pianta dedicata ai trionfi, di che si adornano i sacri tempii ancora, et anticamente se ne coronavano gli imperadori et i poeti, come ancora oggi sopra [1] di questi. Godesi nei luoghi temperati e nei caldi, in terreno umido e grasso; desidera al gambo l'uggia e nel rimanente di sé stesso il sole, imperciò nei cortili e nei luoghi murati cresce, ingrossa, s'alza et augumenta tutto a maraviglia. Scrivono i Greci che le sue coccole si colgono al primo di dicembre, e tenute stese perché non riscaldino, al mezzo marzo almeno si seminano in terreno buono e lavorato bene, et a ottobre prossimo si traspongono; ma seminandosi nei solchi replicati per far siepe o macchie, vengono ben seminate di novembre nei luoghi caldi e nei freddi di marzo, e il terzo anno si dà lor forma co 'l ferro. Di gennaio ancora si colgono acconciamente, tirando il tramontano che gli secca; di poi, preparando a seminarsi, nel letame marcito si tengano mesticate con l'orina per quattro o cinque dì. Altri con i piedi pestandogli in un cestino posto nell'acqua corrente, ne staccano la buccia che suole impedirgli a

(1) *si fa,* la stampa.

nascere, di poi a marzo in terra ben lavorata, trita, grassa (se ben fanno ancora nel magro), si seminano, e di quivi a un anno gli trapiantano in quel lato ove hanno a stare, che sia divelto, fossa o formella. Alcuni, macerate con l' orina sola, gli seminano a monte nei solchi ricoperte un palmo, pigliandone diciotto o venti insieme, di marzo. Alcuni, da che va sotto l' Aquila a che si ripone la Saetta, piantano i rami e cosí le barbate che e' gettano al piede, et anco nel fine dell' autunno, se sia secco il terreno e mal comodo a adacquarsi; amando questa pianta (per essere di natura calda, che come all' ellera non vi stia mai su ferma troppo la neve) d' essere adacquata assai bene sotto, perché senta il fresco; e se si pianta in luogo che ella si possi innaffiare, o di sua natura umido, si può piantare di gennaio e di febbraio e marzo, e cosí ancora di piantoni; ma senza barbe è maraviglia se s' afferra. Pur volendo farne la pruova, piglinsi grossi pareggiati sopra e sotto, di lunghezza di tre braccia, che basta avanzino quattro diti fuor della terra; spacchinsi nel calcio, ponendovi dentro una pietra; et ancora senza farà bene, purché non si riempia la buca affatto di terra, per potere empierla d' acqua o che piovendo la non se ne fugga. Ma i rami scoscesi dagli arbori grandi anderanno a rischio di attaccarsi meglio, e cosí i polloni staccati con un po' di vecchio e barbe, dando loro d' attorno un po' lontano dal gambo del letame ben macero nel terren magro, e di poi scalzandogli e lavorandogli attorno qualche volte; et i lauri piccoli, se sieno in lato freddo, si

cuoprino, tal che si difendino dal gelo. L'ombra del lauro è nociva a tutte le cose che vi sieno sotto, et a sé medesima dà utile e giovamento: perciò non è selva che piú si dica insieme e venghin meglio fra loro, che di lauri. E per ciò ben fare, quelli che si procurano aver di seme per traspiantare altrove, è meglio provvedere che naschino in pentole o in corbelli; quelle acciaccate [1] e questi interi come stanno a sotterrare con essi; e questi, subito nati e un palmo cresciuti a questo modo, si possono traspiantare per la selva. Alcuni tengono che i seminati non si deggino traspiantare prima che di tre anni, et allora cavargli, con avvertenza con piú terra si può che fasci ancora la maestra, perché han le radici secche, e la terra si scarica, adacquandolo sempre, mentre che egli è giovine: perché altramente patisce, come d'esser posto a galla e con poca terra alle barbe. Nuoce alle viti di modo, piantato fra esse, che, sendovene in copia, le piú accoste conduce a seccare. Serve a spalliere, ma a quelli che s' hanno a lasciare andare alto non solo si potano sino alla cima, ma si leva loro d'attorno ai piedi tutti i rimettiticci. S'innesta in sé stesso, e d'osso e fra scorza, scrivono, nel ciriegio; et avendo il lauro qualche buco, postovi con della [terra] [2] il suo seme, dentro vi nascerà e verrà innanzi l'innesto; sí come a marza si possono l'uno nell'altro insetare.

(1) Corregge l'autografo cosí la stampa: *quella acciaccata.*

(2) *buca..... postovi in detta,* la stampa. Ma leggere e supplire cosí è piú consentaneo all'autografo.

Scrivono attaccarsi d'innesto e nel frassino e nel sorbo. Scrive Virgilio:

Insere, Daphni, piros: carpent tua poma nepotes.

Tenuti in cantina, i rami del lauro proibiscono il danno che potriano lor far le saette et i tuoni, e cosí preserva i nidii degli uccelli, colombaie e pollai. I suoi pali sono buoni alle viti e non infradiciano cosí presto; se non se le inimicizie fra gli arbori ancora morti durano. Tengono alcuni che non i maschi, ma le femmine sieno fra i lauri le piú fertili, e in queste s'hanno a fare gli innesti, e dei maschi, che si caricano di fiori e non di frutto, sono migliori le foglie da porre fra i panni o nella carne che si cuoce o pesce, o si serba di composizione, come di piú sustanza et odore. Il lauro trionfante è sterile, di foglia crespa, basso, e di raro se ne ritruova. Il lauro ciprio è di foglia piú nera, piú piccola in margine, con certe gocciole fatte a onde. Il salvatico è di foglia piccola, dentrovi certi segnaletti; per spalliere, il frutice del lauro; il lauro salvatico di larghe foglie nominasi da alcuni tino, et è questo piú grande. Il lauro che nasce fuori dalle colonne d'Ercole nel mare, tolto via, si muta in pietra pomice. Il lauro del mar Rosso vi vive dentro, come altri arbori in altri mari, simile all'agrifoglio.

Il lauro regio o d'Augusto, detto ceraso di Trabisonda, o lauro ceraso, ha le foglie piú grosse e piú lunghe del nostro e piú distanti l'una dall'altra; fa certe coccole come grosse ulive, prima verdi, poi nere quando son mature, et in Sorìa si mangiano; seminate, come si

disse dell' altre, nascono. S' appicca di ramo, pigliando certe vette che abbino un po' del vecchio e storcendole da pié, come la salvia; è sempre verde e fa resistenza a ogni gran freddo; atto a spalliere, piantandolo piú fitto che gli altri. Ama il terreno grasso, e non molto d' esser potato; ma volendolo in arbore grande, crescendo egli quanto un susino, conviene ingarbarlo da piccolo. Scrivono che riceve d' inseto il cotogno, l' albercocco e sé stesso.

Il **Leccio** verdeggia di perpetua fronde, fatto in foggia di quercia con fronda assai piú minuta, aguzza; cresce e diventa grande a pari adagio co 'l tempo. Fruttifica le sue ghiande dopo che sono ite sotto le Vergilie, e penano un anno a farsi; imperciò l' une aspettano l' altre. Ama i monti e le valli profonde ove cali assai grassume e di foglie e del terreno di cima, che è sempre migliore che non sotto, sí come desidera terreno grasso, sbozzolato e di buon fondo, se bene s' alligna ancora nei luoghi magri e sassosi et aspri, cacciando le radici et uscendo dagli istessi massi. Vive quasi eterno, sí come il suo legname è di perpetua durata; et a Gangalandi di Toscana, villa dei miei antenati, n' è uno che per memoria degli uomini trapassata per piú succedenti età, per parola passata di questo in quello e per scritture di piú di cinquecento anni, caro al Mag.co Piero Soderini gonfaloniere a vita della sua patria, uomo di bontà di vita esemplare, virtuoso e della virtú amatore, non meno che si fosse il suo a Nerone, che l' amò di maniera che l' adac-

quava co 'l vin greco, vezzeggiandolo et accarezzandolo in guisa d' umana creatura, con abbracciarlo, baciarlo e lodarlo senza fine. Le sue ghiande mature smaccate si cogliono di gennaio, et allora o a marzo acconciamente si seminano a dove hanno a stare in terreno ben smosso, buche o fosse aperte, perché a strapiantare questo di seme viene a perder tempo e non viene cosí bene che dopo assai più tempo; e se ne deono gettare parecchie insieme, sotto un buon palmo, fatto un solco o a buca, perché non tutte nascono, facendo poi andare innanzi il piú vegnente, e ponendogli radi o fitti, secondo che si vogli la selva folta o 'l passeggio ombroso, per strade coperte o aperte, o per spalliere; alle quali spalliere si deono o di seme o di pianta metter ben fondi, cioé tre braccia o quattro il piú dall' uno all' altro, e cavar su fuori della spalliera una cima, ridotta in foggia di rosta o d' un pallone o altra figura, perché il leccio piglia ogni forma, perfino a farne festoni come dell' ellera; ma questa seconda ogni modello che ella abbi sotto da per sé, e questo legato fa il medesimo; ma bisogna co 'l pennato svettare spesso e regolarlo, intanto che se ne possino fare ancora spalliere basse e mantenerle a terra. Ancora, sbarbati dai boschi grossi quanto una gamba con tutte le loro radici, che rattenghino un poco della lor terra, si piantano all' ottobre in terreno lavorato ben sotto, e cacciandogli attorno di molta terra cotta e scapezzando il piantone presso a terra un mezzo braccio, o su alto in foggia degli ulivi, come piú pare. Ma

tagliato a terra farà bel cespuglio per mucchi d' uccellare, o per lasciare venire innanzi il piú di rigoglio a far belle e grandi piante. Ma i postimi dei lecci piccoli, cavati co 'l lor pane di terra senza levargli i rami, sono, lasciandone tanti quanti a doppio delle barbe possino essere, spessi da loro; faranno buona pruova, sí come dalle capasse che fanno in terra staccarli co 'l vecchio e con le barbe fatte di nuovo, il che avviene quando per questo effetto di farli radicati si tagliano fra le due terre, usando sempre diligenza in staccarli con piú vecchio e barbe si può. Il legno del leccio è pesantissimo e buono a tutte le sorti di lavori sodi e di fatica, per ruote da carri, denti da mulini e per magli da battere le palle a maglio, ma a tutto vuole essere secco e stagionato, se non se sotto nell' acqua si dee metter verde, e stando sempre ricoperto durerà assai; scoperto e nell' umido non regge molto tempo che s' infradicia. Produce il leccio l' *hyfino* [1] et il visco, sí che talora ha questo arbore quattro frutti, due da settentrione e quelli da mezzodì. Quel frutice che produce il cocco o scarlatto chermisino, che non colto presto diventa vermine inutile (e se ne raccoglie assai in simil frutice), somiglia tutto nelle foglie il leccio, nella Gallia Narbonese; e ve n' è copia sempre che la primavera sia piovosa, e vanno quelle genti in frotta, ma con regola, a corlo, ordinata dalle leggi, che l' uno non possa impedire l' altro ad andare a cercarne in quei lati dove fa. Il lione,

---

[1] *Hypnum*, la borraccina.

avendo calpestate le foglie del leccio, diventa stupido, come alla vista del gallo bianco, tutto sospeso e ritirato in sé.

Il **Lecciastro** o Lecciastrello ha la foglia un po' piú grande del leccio pur salvatico, ma piccolo, buono a spalliere basse, e non cresce molto; si cava con diligenza con tutte le barbe e si trapianta all'ottobre o a primavera, facendo in tutti i terreni. Ha la buccia biancheggiante, et è chiamato da alcuni Stiocine; verde piú chiaro del leccio.

Il **Loto** ha la foglia simile a quella del gelsomino, piú lunga e grande e soda, la buccia del colore di quella del fico, piú sottile e smorta, ben appiccata al legno che è saldo e senza magagne piú che arbore che sia, chiaro indizio dell'eternità sua, come quello che si vidde durare dalla creazione di Roma sino a tempo di Nerone ancora vivace e tutto verde, se quel principe, piú forsennato che capriccioso, non gli avesse affrettato la morte. Fa bene nei cortili e pratelli delle case fuori alla campagna, desidera terreno campigiano, fa grata ombra ma di poca durata, come che gli caschi la foglia presto. Scrivono che fuor di qua fa frutto buono a mangiare, e Plinio fa menzione dei Lotofagi; e ne fanno vino che dopo quattro dì inforza. È il suo legname delicato e gentile, entro nericcio, atto a ogni lavor casalingo: amaro esso assai, et il frutto che fa, dolce. Tagliato a luna scema non intarla mai. Il suo frutto dalle nostre bande non è buono a man-

giare. Raccolto maturo, si semina a novembre o marzo, come quel dell' anno, e nasce. Ma in molte boscaglie d' Italia, come nel pié di Monte San Giuliano se ne truovano delle piante giovini, le quali traspiantate, come si disse dei lecci, fan bene. È bello arbore a vedere e si manterrà con la forma datali da piccolo, con i rami cosí ben compartiti, come si sia di qual si vogli arbore. Il Caccamo della chiana di Paliano, quà detto Forcingo, mi pare questo esso: e vi vanno su liete e festeggianti le viti. Del loto gli Arabi.

Il **Linch**, arbore di Fiandra e d' Alemagna come il Fladro, che è quello che ha quelle belle vene mascherizzate, di donde pare che si sien cavate quelle che si danno con l' acqua al tabí; e se ne ritruova ancora in Ungheria quantità. Ha le foglie simili tra il loto e l' olmo, e fa un fioretto bianco quasi che di mortella, bianco odorifico, e di quivi nascono i suoi semi, dai quali nasce; e s' appicca di ramo. Fa della verdura e dolce ombra, e si distende in largo assai; ama terra sustanziosa, e comporta ogni gran freddo, facile all' arrendersi et a piegarsi come il moro. Volendo entrarne in razza, conviene cercare d' avergli di là piccoli con le lor barbe sotterrati in cestini pieni di terra e fatti portare con diligenza. Cosí si manterranno, per appiccarsi felicemente in terreno ben lavorato di trita terra.

Le **Lumie** di Valenza sono agrumi natìi di quella città dove n' è copia, piú delicate a

mangiarsi che non i limoni di qual si sieno sorte. Ricercano la custodia e 'l governo in tutto e per tutto degli aranci e limoni. E le lumie spatafore, cosí dette da una casata di nobili di Palermo, detti Spatafori, che i primi le addussero di Spagna in quel paese, sono gentilissimo agrume, e vuole anch' esso la diligenza dell' arancio; e come ancora

il **Limone**; ma questo teme piú di tutti gli altri il freddo, come pianta piú delicata e piú gentile di tutti gli altri agrumi. S' innesta in sé stesso o in su l' arancio, in su 'l cedro, et in su questo migliora assai. Vuole essere procurato e governato come l' arancio.

Il **Limoncello** non fa molto grande arbore, et i frutti poco piú che noci, allegati, di sottil buccia non buona, d' agro piú acuto, piccante e forte di qual si vogli agrume ordinario. Teme assai piú il freddo, come pianta piú delicata e gentile. Chiamansi limoncelli di Napoli e questi sono i piú eccellenti. Si procurano come i limoni e nei vasi fan buona pruova, e massime annestandosi in su l' arancio, ché si fortifica la pianta contro al freddo et a dare assai piú frutto.

I limoncelli accannellati dicono non esser frutto d' artifizii, ma naturali, e veramente la lor buccia masticata fa sapore che par mescolato con l' odore e gusto della cannella, e sono di grandezza tra 'l limoncello e 'l limone ordinario; et annestato in su questo megliora e si conserva assai piú. È pianta peculiare d' Amalfi e della sua costa. Nasce bene di seme e profitta

assai con l'essere innestato in sé medesimo; è insomma odorifero di sua natura.

I limoni dolci sono una spezie da per loro, e la buccia di questi non è buona a mangiare: e sono anch' essi in quel mezzo tra 'l limone ordinario e 'l limoncello. Nasce bene di seme senza tralignare. E tutti questi come quelli, interi piccoli, o la scorza sola, si confettan con zucchero, con l' agro e tutto: e soprattutto l' agro di cedro.

Il **Mandorlo**, detto dagli antichi Noce Greco, è cosí stato domandato perché egli abbi molti fessi, sforacchiamenti e pertusi nella sua coperta d' osso, che chiude l' anima, e Noce Tasio da Taso isola di Tracia. Plinio menziona le mandorle albensi, noi apprezziamo quelle di santa Caterina per le piú grandi, grosse e belle, da mangiar ancora piú di tutte l' altre verdi, e quelle del miracolo, che come il susino di questo nome, ne fanno tre, insino in cinque o sette, quando n' abbi gran copia. In Italia son lodate quelle di Puglia. In Nasso et in Cipro nascono distinte dall' altre le dure di scorza, veggendo vendersi il doppio, verso delle comuni d' esse. Sono eglino ancora in Villa delle Pietre. Son piú lunghe, alte, piú rade, certe schiacciate e verso il fine con piegatura. È il primo frutto che dia fuori, come quello che nei luoghi caldi muove all' ultimo di gennaio e nei temperati di febbraio; imperciò bisogna sollecitarsi di presto insetargli con l' azzeruolo che muove ancora lui presto. Conduce in quei lati da potersi mangiar fresco di marzo, a tal

che in tre tempi si mangiano le mandorle fresche, assodata l'anima dentro, e di poi per ultimo fatte stagionate e secche. Ama il mandorlo di sua natura il paese caldo e piuttosto il monte, la costa e il colle che 'l piano, e in questo e nel temperato vien bene, perché nel freddo profitta male. Vuole il terreno duro, secco e pietroso, puro e caldo; non rifiuta il gessoso, magro, ghiaioso, renastro, e 'l tufo stesso penetra con le radici, cavandone il sugo; ricusa l' umido e dove che sieno gemitìi d'acque desidera d'esser lontano; cosí nel troppo grasso e acquidrinoso diviene sterile. Deesi piantare posto verso mezzodì, e i suoi semi, quando si seminano, verso tramontana con il lor taglio; e siano le mandorle che si seminano di arbore nuovo cascate da per loro, che sarà segno d'essere ben mature, e di quell'anno, pesanti, ben fatte e delle maggiori, di guscio piú arrendevole che tastando con le dita si truovino. Queste cosí fatte nei luoghi caldi e temperati si seminano d'ottobre e di novembre, in quelli che siano un poco piú freddi, di gennaio e febbraio, in terreno leggieri e sottile, minutamente lavorato e ben concimato di letame marcito di porco, et in questo, mesticato con acqua, stiano prima quattro o sei dì in macero; e con tale acqua si segua d'annaffiargli parecchi dì, mescolando anco in quella terra con la quale e' si ricuoprano, grossa un palmo, dell'arena; e si caccino con la punta in giú. Di poi nati si sarchino dall'erbe e si tenghino netti, adacquandogli di dieci in dieci dì, facendo guazzare bene il terreno; e di due

anni, e non prima, si traspiantino a dove hanno a stare, venticinque braccia lontani l'un dall'altro, in buon divelto, buche o fosse. Altri li tengono per una notte in macero nell'acqua melata, alcuni nel letame liquido di che sorte si sia per tre dì; nel mele, non passe dieci ore, perché il mele non disecchi il germe che ha a mettere. Ma nasceranno piú presto e di succhio migliore, buono ordine, e ancora tutte le scelte (che saranno buone le piú falcate), avendo un vaso di terra, e farne un suolo di loro et uno di arena grosso tre diti, e cosí seguitare insino all'orlo, et ogni dì due volte gettarvi dell'acqua sopra, sendo però il vaso bucato minuto sotto, che quella che non è inzuppata dall'arena e da loro n'esca colando a stento. Durisi a cosí fare cinque mesi interi, di poi si seminino con la punta in giú e col taglio dalla banda verso aquilone. Ma perché il mandorlo ha assai radici et ama d'andar ben sotto e che gli sia salvato il suo fittone, meglio è seminargli a dove hanno a stare, in su 'l fondo della fossa o buca che sia ripieno un mezzo braccio, e di mano in mano, nato che sia e che il mandorlo cresce, secondandolo riempirla, perché in quello traspiantarlo sempre patisce, sí come i poderi: tante tramute, tante cadute. E nel divelto si faccin le buche per due terzi di braccio o un braccio sotto, e quivi si semini la mandorla, riempiendo la buca co 'l crescer di quello. E quivi mentre son gioveni si zappino quattro volte l'anno, nettandogli ben d'attorno, né mai si trassini loro intorno quando sono in fiore, né si letamino altramente che nel tempo dei freddi eccessivi.

È il mandorlo frutto che basta assai e che frutta piú in sua vecchiaia che giovine, e rende quanto un ulivo nato in buon paese, di poca briga, utile, che quasi ogni anno raffronta et incorre, vero indovino della ricolta futura, perché avendo assai mandorle, sarà fecondissimo. Pruovano i mandorli quasi per tutto ancora nei [paesi] ventosi, come in Provenza e Sicilia, dove n' è abbondanza, avendo forte picciuolo. Puossi ancora co 'l pal di ferro fare un buco grande, profondo due terzi di braccio, largo in bocca un sommesso, dove hanno a stare, avendo prima ripieno o buca o fossa o divelto, e messovi dentro del terriccio buono, quivi seminarli senza avere piú a mutarli, che faranno sempre meglio che non si traspiantino, mettendoli sotto cinque o sei diti senz' altro, avendoli prima un po' schiacciati con tal destrezza che non resti offesa l' anima posta giú cosí spezzata. Nel paese di Napoli i piú pratichi le schiacciano cavandone l' anima intera e non punto offesa, e fasciatala in tre o quattro doppi in carta molle o cencio fradicio, le pongono sotterra ritte con l' aguzzo all' ingiú, sotto tre diti e non piú, e le fan nascere felicemente con gran messa; e questo fanno subito dopo la luna di gennaio. Ma avendogli a impiantare da principio, non vogliono essere posti troppo a dentro, ma sí bene, fatta lor buona fossa, buca o divelto, porli in su 'l piano, fattogli sotto d' un braccio e mezzo, et a poco a poco, come s' è detto, rincalzarli; e non tutto da prima pareggiare, ma secondo che egli cresce, dandogli sempre terra cotta vicino al

gambo; e da giovine il letame macero mescolato con essa non gli farà male, ricordandosi che egli è della natura del pesco, che non vogliono essere trassinati se non da piccoli. Imperciò, quando tu gli averai data quella forma e garbo che tu vorrai, non occorre piú potargli o toccargli co 'l pennato, se non se alcuna volta levargli tutti i seccumi da dosso, per mantenerlo che facci frutto, ché fa come il fico, che quanti anni piú ha, piú ne fa. Piú acconciamente si semina o si traspianta nell'autunno che in altra stagione, mettendo egli tanto presto. Vengono piú rigogliosi, mettendo una fronda nelle fossette ove si semina. Si pianta e s'appicca a ramo, e questo dee essere tolto di quelli che vanno verso la vetta di mezzo dell'arbore, spaccato nel calcio e postovi dentro un sasso e di molto orzo attorno quando si pone giú; cosí faranno quelli rimettiticci che pullulano lor ai piedi, staccandogli con un poco di vecchio e talvolta con qualche barba. Ama il mandorlo la compagnia di sé medesimo e d'essere esso appresso l'uno all'altro. Produrrà il mandorlo i suoi frutti con quelle linee che altrui dentro v'abbi scritte, avendo tenuto in macero la mandorla per due o tre dí nel letame liquido ben temperato con l'acqua, di poi aprendo con una punta di coltello destramente il guscio, con ragguardo di non ammaccare l'anima di dentro, scrivivi sopra quello che ti piace, ma fa che quello scritto sia bene scolpito a dentro con fuscello appuntato o altro, leggermente addentrandoti con la mano; accanto, fasciato in un foglio di carta con dili-

genza o vero in un panno lino di rensa o di bisso, con del loto mesticato, con il letame, e sotterrandolo, nascerà. E tuttavia che, o così nati di lor seme o traspiantati, cresciuti gli innesterai, verranno acquistando virtú a megliorare. I Greci affermano che cacciando un subbio di quercia nel gambo, che vi suggelli appunto al buco fattovi, saranno piú abbondanti di frutto. E l'innestare vuole essere fatto a marza presso alla sommità del suo troncone ai rami che si spandono e s'aprono, finito l'autunno. Sono alcuni mandorli dal guscio tanto tenero che si schiacciano con le dita, e questi nascono semplicemente senza tenerli punto in macero; basta annaffiare ogni dì il terreno, tanto che elli sien nati. Di duri diventeranno teneri e di amari dolci, se avanti che e' fiorischino avendogli scalzati e scoperte le radici, spesso gli adacquino con acqua calda o con orina vecchia o con sterco macerato di porco nel tempo dell'inverno, et ancora quattro diti da terra avendoli per traverso all'ingiú bucati per lasciarli scolare: e l'acqua calda gli gioverà a fare ai frutti la scorza piú tenera. Ma piú sicuro di tutto è l'innesto che si può fare a bucciuolo, tolto questo dalle vermene fresche di buona sorte e collocato in su le messe fresche del mandorlo che s'ha ad annestare, di maggio e giugno, et ancora di questo tempo a scudetto, ma a marza di decembre, gennaio e nel principio di febbraio, secondo il paese avvertendo et anticipando il suo muovere. Riceve in sé l'innesto d'ogni sorte visciole, e s'averanno piú primaticcie ancora, vi segui-

tando l'innesto la natura dell'arbore innestato; riceverà ancora i susini, gli albercocchi, i ciriegi, e tutti acquistano di farsi come lui piú primaticci; scrive Palladio che s'afferra ancora in su 'l castagno, ma sia volto a mezzodì in luogo caldo, et innestisi a marza, coprendo bene l'innesto di dicembre e gennaio. Il mandorlo amaro diventa ancora dolce, cavando intorno al tronco e forando al calcio d'esso, affinché per quello n'esca l'umore: altri dicono forandogli quivi il tronco in quadro alto un palmo, lasciandolo lacrimare ogni anno sí che diventi dolce: il che farà ancora scavandogli il piede e facendogli un buco presso a terra che vadi in su a traverso, et empiendolo di mele spesso a colar con esso, e di poi ponendovi a sigillo un piuolo di sorbo, facendo ciò in sul crescere della luna, poco innanzi al suo voler muovere. Ma piú fecondo diventerà, cacciandogli nelle piú grosse radici che abbi scalzateli una pietra per buco, lasciandola poi raffermare e ricoprendo di terra. Alberto Magno scrive che vi si cacci un fuscello d'oro, ma sia fatto senza fiamma. Volendo far indugiare il mandorlo a mettere, tengasi scalzato sino in sulle barbe tutto il tempo dell'inverno, sí che se gli fermi l'acqua piovana attorno. Se farà foglie senza frutti, mettasi nel buco fattoli nel tronco sopra terra un palmo un cavicchio di pino, e farà delle mandorle le quali s'averanno per mature quando aprendosi la lor coperta, cascheranno da sé, o che con facilità tutta staccandosi si caveranno di luglio o agosto; e di poi stropicciandole con la salamoia si faranno

bianche e dureranno. E le dolci diventeranno amare, se quando i mandorli sono giovini si lascieranno pascere le lor cime dalle bestie. Le mandorle dette taccarelle sono le antiche tarentine, che si schiacciano con l'indice e con il pollice; le dette di santa Caterina sono grossissime e mangiate fresche come l'altre hanno proprietà d'asciugare l'umidità dello stomaco e secche hanno piú carne che l'altre. Innestandosi il mandorlo in su 'l susino farà buona pruova, e lasciandovi un'innesto di mandorlo medesimo et uno di susino, farà quivi su il frutto suo piú tardi, se sieno tardìi i susini che lo ricevono; e faccisi con marze spiccate ben verso la cima dell'albero, che abbino cominciato a spuntare i bottoni, ma che non abbino messi fuori i fiori, ne' paesi caldi di dicembre e gennaio, nei freddi di febbraio, che allora vi sono in quel termine; et insetati in albercocchi e persichi e susini faranno il frutto mescolatamente e variato, come è a dire che la pipita sarà mandorla e quel di fuori persico o albercocco o susino come era da prima; e questo innesto dee essere a marza o passato per foro. E senza mallo si faran nascer le mandorle e cosí tutte l'altre frutte che l'hanno, se schiacciando e spezzando la coperta, resta l'anima non offesa, e in lana avvolta o freschi pampani, si pianti a dove ha a stare, o nel semenzaio; e mettendo attorno alle loro radici scalzate bene calcinacci o pietrame, diventeranno piú fertili; e quando sia gran freddo, sarà utile dar loro del letame. E con questa cura nei piani ove arrivi il freddo s'allegreranno, ma

nei terreni grassi e fondati faranno men frutto. Alcuni alle mandorle che seminano mettono il grosso di sopra in terra et ai castagni la cima. Le mandorle in qualunque modo mangiate sono di gran nutrimento e mantengono il ventre ben disposto; avendo mangiate cinque o sei mandorle prima, i bevitori non sentiranno danno dal vino. Scrivono che le golpe mangiando delle mandorle si muoiono. Manco vagliono nei remedii le dolci; niente di meno le purgano e muovono l'orina. Il legname del mandorlo pulisce bene, ma di facile schianta e si sfende; è buono ad abbruciare; e la liscìa fatta delle legne del mandorlo riesce fuor di modo forte, buona per i saponi et ad altre manifatture, dove si ricerca gagliardo il ranno. Fanno bonissima composizione e si dicono benissimo insieme le mandorle et il zucchero; e le mandorle peste, per due terzi poste in un tegame con un terzo di fava infranta, fatta con olio fresco di mandorle dolci, cocendole nel forno le fa eccellenti. Condisconsi ancora tutte intere tenere e verdi nel zucchero, avendovele cotte e lasciandovele star dentro. Fannosi con le mandorle peste molti manicari et il savore in tutta sua perfezione; ma soprattutto l'olio che si fa dalle mandorle fresche, adopratovi subito, condisce preziosamente tutte le sorte d'insalate, e massimamente lattughe e fiori, con piú grato et allettevol sapore.

Mandorlo Pesco. È nata questa generazione tutta simile all'asberges, innestando la marza del persico nel chiamato dagli antichi

noce greco, cioè mandorlo, che ha fuori forma di persico. La sua carne si mangia, ma la noce di dentro s' assomiglia alla mandorla nella scorza, nell' osso e nel nocciolo che è dolce; il quale nasce come il mandorlo, asberges e noce pesco, e produce frutto che non degenera come loro. Conviene adunque pigliare una marza di persico rigogliosa e vegnente di nuova messa d' un anno, e ritrovato un mandorlo dolce giovine ve l' innesterai sopra, fendendolo a ragione, legandolo, fasciandolo e ricoprendolo bene; dopo innestato, l' innesterai di nuovo all' altro, e farai questo tre o quattro volte, e darà il frutto che s' è detto. E se dal mandorlo e dal pesco pigliando le marze si congiungeranno insieme i lor occhi e s' inseteranno nel susino, i frutti la carne del persico et il nocciolo di mandorlo rappresenteranno. L' uno e l' altro appiccato desidera, venendo innanzi, d' esser custodito alla foggia del mandorlo.

Il **Melo** è arbore molto universale, come quello che quasi sotto ogni cielo et in ogni terra fa, sopportando il caldo e 'l freddo, ma nel temperato fruttifica, si mantiene e cresce meglio, e massimamente se sortisca terreno che per sua natura sia fresco et umido, senza l' aiuto dell' innaffiare, basta che d' umore egli non sia privo, o per ingegno dell' arte o per natura grasso e sustanzioso. Godesi del sito delle valli ove coli grassume assai, né rifugge i monti, purché sia volto a mezzogiorno nei luoghi assai freddi; nei caldi e temperati a contrario, massime le mele da verno e che ma-

turano piú tardi, come le rose, le teste, le carovelle e le gelee di Francia, che son piú grosse di loro, di sapor buono, bianche e trasparenti, la loro scorza e la carne pendente piú nel ritondo che nello schiacciato. Né ricuserà di fare in aspri e montuosi luoghi, purché con l'aiuto dei massi o dei gemitìi acquistino freschezza et attragghino umore. E nei luoghi oltre a modo freddi farà, se il tepor del cielo punto l'aiuti; e fra le salvatiche piante ancora non rifiuta di stare, e viene innanzi fra castagni e quercie. Nei luoghi magri, asciutti e secchi, o gli cascheranno i pomi, o gli farà bucati, svaniti o verminosi; ma i vermini s'estinguono con lo sterco di porco mesticato con l'orina umana datagli alle radici, e questa, datagli del continuo, lo ricrea e lo fa piú fecondo; l'adacquarlo in quella magrezza glie la farà sopportare, e soprattutto vi reggerà ben l'appio, producendolo un poco minore, ma piú saporito. Et in questi luoghi, che vi sia caldo e secco paese o temperato, s'hanno a porre di ottobre e novembre, nel freddo di gennaio, febbraio e marzo; e se convenghi adacquargli, faccisi di primavera, cominciando ad annaffiargli da piccoli e di poi seguitando, che altramente seccherebbono, venendo presto meno o sterilendo. Ha poca vita il melo, e meno il primaticcio del tardìo, et il dolce dell'agro; ma sì come presto manca, tosto viene innanzi e dà frutto sollecitamente, se ben suole caricarsi un anno sí e l'altro no. Non è mai quasi che qualche sorte d'esso (sendo le sue spezie quante dell'uve, che son quanti i paesi) ogni anno non renda

frutto. Le mele rose, e le teste che in Francia sono dette cappendue, del color di loto, e le paradise ancora di tutte l'altre piú, come che ne sia allignata copia in Germania, e delle destilene, et appresso gli Ubii delle postellane, fanno resistenza al freddo, sí come elle maturano tardi, e si conservan quasi insino all'altre. Quelli che ne fanno due volte l'anno degenerano nella loro specie, et è di mestiero di rinsetarli e sono facili, come anche li altri, a produrre il frutto per venti, per nebbie o troppe pioggie. Imperò, se bene acconciamente fruttificano nei piani, nei poggi e luoghi rilevati son meno inferme e piú liete piante; quando innebbia, rendono meno frutto e nella mezzana età sono del tutto fertili et abbondanti. Delle mele dell'estate gli arbori piú acconciamente producono piantati di febbraio, le vernareccie dopo che sieno cessate le pioggie, e massimamente in quei luoghi dove non sia naturalmente troppa umidezza, amando la terra sempre grassa e soffice [1]. Ama d'esser annaffiato di quando in quando, sin che vogli mettere. Se vuoi che mantenga i frutti assai, levagli i rimettiticci da piè e pongli al calcio presso a terra un mezzo braccio un cerchio di piombo che vi vadi serrato; e quando cominciano a mettere innanzi le mele, levaglielo; e ogni anno gli farai il medesimo. Col fiele del ramarro ugnendogli il gambo non si putrefaranno, né sentiranno offesa dai vermini, strofinando con fiele di toro le sue radici; e se pur

[1] *pulla,* scritto sopra *soffice.*

i vermini lo perseguiteranno, con fil di ferro messo giú per il pertuso, tanto che si ritruovi il baco e s' ammazzi, se gli porrà l' ultimo remedio. Se gli cascheranno i pomi, una pietra, fessa la sua radice e cacciatavela, gli ratterrà. Come il melo comincia di tralignare e [dar] segnale di vecchiezza, se le troppo fitte mele caricano i rami, conviene diradarli di giugno o luglio; di questa maniera andando il nutrimento nell' alto, si faranno piú grossi e belli e sani; e desiderando che le conduchi tutte se ben piú minute, assicurinsi i rami con pali fittigli attorno e legati, sí che non si scoscendino ai venti e li regghino. Non abbandonerà i frutti né sentirà vermini, se con orina umana e letame di porco si rinvestiranno spesso le sue radici, scalzandole e tosto riempiendovi di terra cotta buona avanti ai lor fiori. A che le mele non si guastino in su l' arbore, riparerà il ficcare un chiodo sovente al pié sopra le radici, e similmente fattovi un foro nel gambo rasente terra a traverso che scoli; e piantando loro sotto delle cipolle squille, si vieterà che i vermini non gli danneggino. L' orina umana marcia di sei mesi e datagli al piede et alle radici di febbraio gli farà fertili, se fossero diventati sterili, e renderà i fiori meglio coloriti e rubicondi. Altri gli acquistano il color rosso piú vivace (se bene di lor natura ne sono dei rossissimi) in questa maniera: tirano a terra un ramo carico di mele, avvertendo a non romperlo, accomandandolo a un palo fitto in terra, sopra un vaso che vi sia posto sotto pien d' acqua, acconciovi in modo che 'l sole a

mezzodì ripercotendovi co 'l reflesso de' suoi razzi facci salire ai pomi quel vapore; in tal maniera si faranno essere piú vermigli. Altri per questo effetto vi piantano sotto di molti rosai. Scrivono ancora che a certi pomi che sono di fatta di rossi, quando son verdi se gli scriva attorno qualche parola di buon inchiostro, levando l' inchiostro quando vengono ben rosse, resteranno le lettere bianche nei lor segni; e di piú, che se i granati e le mele si metteranno piantati spessi fra i pomi, di modo che s' accostino l' uno all' altro debitamente, i pomi si faranno piú rossi. Et in quelli, se si faranno passare, come si disse delle viti per i ciriegi, nel mezzo del gambo dei granati, facendovi un foro a traverso per in su con le sgorbie, e se in una buca scavata a pié del melo si metterà sterco di capra stemperato con vin vecchio, morranno tutti i vermini dell' arbore. Alcuni hanno openione che si faccino rossi insetandogli nei mori. Son certi meli primaticci che adacquandosi con acqua tiepida meglio ratterranno il lor frutto, come tutti gli altri primaticci d' ogni sorte che maturino al fine di primavera e al principio dell' estate. I meli di tutte le sorte e massime i dolci et i nani, dei quali si possono fare spalliere fruttifere e delicate agli orti, libere per i viali e non accoste ai muri o in certi lati separati, et appresso a questi i peri cotogni et i peri giovini, son sottoposti a essere infestati dai tarli, causati dalla dolce buccia che hanno e corruttibile, che talvolta accozzata co 'l terreno della medesima qualità gli genera, e proibiscono loro

l'andar innanzi: e qualche fiata rodendogli di modo trasversamente per li rami, che si fiaccano. Credono alcuni che questa peste venga dalla suprabbondanza di grassezza del terreno, altri che nasca dall'essere stati piantati a luna crescente, e chi a luna scema; alcuni ne danno causa all'annestare et non al potare. E si sono per molti osservate simil regole e tutte falliscono; e questo ritengo che venghi dal cavargli, ché quando si cavano non si usi la debita diligenza per non guastare la lor maestra, che sí come si vede nei peri che il tagliar loro il fittone è causa di far loro bacare le pere e che non le tenga, non può questo non essere ancora causa nel melo di fargli intarlare, tagliandoglielo; e cosí questa tengo essere la causa principale. Come si sia, il modo di guarirgli è questo: ove tu vedi cominciata la malattia in detti frutti, che la cognoscerai in certa buccia fatta nera e scolorita a petto all'altra e seccagginosa, e vedrai apparire qualche poco di polvere di tarlo, piglia allora uno scarpello e stuzzicando quivi oltre scoprirai la magagna; e fa di avere un frugatoio di ferro fatto in foggia d'un sottilissimo stidione che regga al pignerlo dentro et all'attastare, e spignilo giú lungo un due braccia, mettendolo per il buco che si vede principiato, e fruga tanto che tu vegga d'aver arrivato il tarlo et ammazzalo, che tutto scorgerai al ferro che resti imbrattato; e di questa maniera andrai facendo a tutti gli altri che tu vedi infetti di questo male. Dipoi ritura quel buco con terra umida o con sterco di bue, a causa che le for-

miche avvistesene non v' annidiassero, che farebbero peggio che non il tarlo, accampandovi dentro. Con tutto ciò tutti i mali, scrivono, si rimoveranno dai meli. E per sei o otto dì, ito sotto il sole, gli adacquerai con acqua, stemperatovi dentro lo sterco dell' asino. Certi ancora v' aggiungono lo sterco di capra disfatto con l' orina vecchia d' uomo, et alcuni, sperando d' aver piú dolci e saporite mele, v' infondono alle sue radici feccia di vin vecchio. Ma sempre che occorra per il secco e grande asciuttore di rinfrescargli con l' acqua al piede, massime i gioveni, non se ne manchi. Pigliandosi i semi di deutro delle piú belle mele e mature che sieno nei luoghi caldi, gli seminaremo all' ottobre o novembre in terreno buono ben trito e letaminato, sotto quattro o cinque dita, lontani l' uno dall' altro due terzi di braccio, et appresso far certi solchi per i quali si possino innaffiare; cresciuti di due anni o cinque al piú, fatti grossi da potersi innestare, annestinsi quivi di buona ragione e poi all' ottobre si traspiantino a dove hanno a stare in su divelti, fosse aperte e gran buche, di maniera che non si guasti lor la maestra, e si caccino ben sotto terra, perché il melo sempre vuole abbarbicare a galla, lontani l' uno dall' altro trenta braccia, in poggio meno; e bisognando, s' adacqui spesso, tanto che s' attacchi, e bisognando, s' allarghi bene il terreno, tanto che s' inzuppi. Di poi all' asciutto si scavino bene, e tutte le barbe che si truovano messe in sommo si taglino rasente il gambo. Se gli suole assodare la terra assai intorno al pedale; imperciò è bene ogni mese,

l' estate, una volta zappare o vangare attorno; e questo quando son gioveni; e quando son fatti maggiori è assai una volta la estate, e diventati grandi affatto, se gli lasci l' erba sotto rasente e per tutto, sí come perciò stan bene nei prati. Abbia il pedale alto, quanto alza un uomo in piedi col braccio destro, e se gli creino i rami in modo, che con essi venghi a ricoprire il gambo il piú si può, né se gli lasci piú d' un pedale, ché due congiunti insieme, come avviene degli innesti, ingrossando, s' inframmetterebbono; e tuttavia che se gli veggiano rami secchi si taglino con due diti del verde, e si potino di due anni un tratto a luna vecchia al tardi, perché il sole v' entri dentro a ricreargli e fruttificare. Desiderano e stanno bene che siano creati da piccoli a forma e garbo rotondo con assai rami, e vogliono essere piantate le lor sorti differenziate tutte insieme, perché le deboli non sieno oppressate dalle piú gagliarde; e considerate le ragioni di che elle sono, porle lontane l' une dall' altre quaranta piedi, peccando sempre nel piú che nel manco. Con la medesima diligenza si piantino i cavatigli d' attorno al piede, i quali, quanto piú stati lontani dall' arbore, come di tutti gli altri frutti, si piglieranno, saranno megliori; e di ramo ancora schiantati dall' arbore cosí per una pruova s' attaccheranno, facendo di mettergli tanto a fondo che n' esca fuori solo quattro diti una cima, e sfendendo il calcio, col porre ove e' si piantano nel basso della fossa delle granelle d' orzo attorno. Ma la vera è, a volere avere dal melo presto frutto e l' arbore grande, faccisi presto

cavare a scelta dai boschi, senza guastare loro soprattutto la maestra e l'altre barbe, dei meli salvatichi grossi un'asta; e questi, piantati con diligenza ove hanno a stare, dopo due anni annestare; o vero annestati nell'istesse selve, traspiantargli nel domestico e buon terreno. E soprattutto s'avvertisca a cavare gli arbori di buccia liscia, sana e non punto magagnata, gioveni e che non abbino punto del vecchiereccio; e piú felicemente sempre vengono questi novelli arbori insetati a fessuolo, a occhio o impiastrazione intorno al solstizio, et ancora dopo l'equinozio di primavera. S'inseta ordinariamente nel melo salvatico, o pruno [1] di salvatico melo, prima traspiantato nel semenzaio o, come s'è detto, nel luogo proprio. Riceve in sé l'inseto di tutte le sorte buone di pomi, fa ancora in su tutte le sorte di peri salvatichi, e messo in su 'l melo cotogno darà quei pomi che i Greci chiamano melemele (che cosí si possono ancora dire le condite co 'l mele), al febbraio e marzo a marza, et a bucciuolo et a scudetto d'aprile o maggio; et andando molto secco e caldo, s'aiutino con adacquarli. Né si crederebbe quanto facci profitto loro a' pomi spandere dell'acqua in che sieno stati cotti i lupini. S'appigliano in peri salvatichi, spini, in sorbi, in peri cotogni, in persichi, in platani et in salci; et in questi perdono i semi, e nei platani fanno i pomi rossi. Nei susini damaschini fanno bene, et insetati nel cedro non falliranno mai, sí come il cedro

(1) *rubo,* sopra *pruno.*

è fruttuoso; s'attacca ancora nel pioppo e nel tiglio; ma tutte queste sono pruove per fare un tratto, ma di sua natura sta bene et ama essere insetato in sé stesso e sempre della spezie minore nella maggiore, e non mai per contrario, o pari con pari: rose con rose, paradise con paradise, teste con teste; e cosí con tutte, sempre di miglior sorte. A questo modo alle mele gli possiamo imprimere diversi lineamenti, descrivendo quei segni o quelle linee che ti piace con uno stiletto, non solo sopra queste, ma sopra d'una scorza d'un granato o d'un pero cotogno; poi ne caverai una forma con gesso intenerito con acqua, e vi racchiuderai dentro le poma quando son piccole, ché quando saranno cresciute per modo che possono empire quelle forme, vedranvisi dentro quelle linee statevi impresse. Tutti i frutti dei meli e dei peri accetteranno le figure degli animali e d'altre cose, in questa maniera: l'effigie di quello che tu vogli rappresentare in essi, si formi d'incavo di dentro con gesso o loto, con delicata e sottile coperta il piú si possi, perché meno gli sia molesta e l'annoi; e si dee anco fare il getto di due pezzi da suggellare e commettere insieme; e quando si vede che il frutto sia pervenuto alla metà del suo crescimento, vi si metterà, e legata la forma d'attorno sí che non possi offendervi l'acqua, si lasci stare cosí accomodata sin che sia maturo il frutto, e di poi s'apra con la forma presa. I meli insetati di novembre nei luoghi temperati, avendogli ricoperti diligentemente al tempo di primavera, faranno messe sbardellate, ma conviene

eleggere vigorose piante e vegnentissime marze, e con doppia accuratezza assettarle e ricoprirle bene. Scrivono i Greci che le mele insetate, come si disse delle viti, nel ciriegio, si matureranno nel tempo delle ciriegie, benché tardìe, e che insetate in mortella produrranno i pomi verdi, sí come in rododafne rossi, ma di amaro sapore, di quella sorte che ne sono alcuni dolci e nani. Sono ancora le mele moscadelle dette mele appie, molto odorate; e le mele rose moscadellate si fanno con lo studio dell' industria dell' arte dell' insetare, annestando il melo rosa in su l' appiuolo o in su 'l melo moscadello. I meli neri si faranno gli appii, insetandogli in un arbore che gli dia quel colore, come in un moro nero; cosí si fa l' uva moscadella nera, insetando in sur una vite d' uva moscadella nera la bianca. Dicono le mele essere gravi alle bestie da soma, perché offese dall' odore si straccano, e si rimedia col darle loro assaggio; e tanto avviene e si fa delle pere.

Gli antichi apprezzarono le mele appie, le quali insetate nel pero cotogno diventano migliori assai di loro istesse, saporite e delicate, dette da Appio Claudio, come le marie, le cestie, le manlie e le sopriane, le scandiane o scantiane, tutte dai nomi proprii dei loro introduttori. Alcune altre dalla patria, come le cavritine e le grecule, certe altre dal colore, rubelle, sanguigne, sericee, auree; di figura rotonda le septiane; dal sapore melemele e mellee, le mestie e glicomele; dalle foglie millefoglie, che hanno spesso da una banda

una foglia; e pur dalle foglie belgemelie e pannuccie, che aggrinzendo prestamente marciscono; pulmonee, goffamente ingrossando. Catone aggiugne le quiriane, le conditive e scanziane, ancora le pusille, per altro nome petilie. Dalla similitudine delle zinne, ortomastiche, dalla condizione dell' essere castrate, spadonie. E dai nomi dei paesi stimarono ancora assai: le dache, le pelusiane, le amerine, le tiburneziane o tiburzie e le seriche. Le mele d' Assiria nascono solamente in quella provincia, a tutte l' ore [il melo] ha pomi, cascandone e maturandone sempre. In Francia le capendue di color di loto, di grato sapore, che in tanta suavità non van via presto; hanno le passipone, le rabaudiche e le gelee; i Tedeschi le destilene e paradise, oltre alle loro forestiere; appresso gli Ubii, le postellane. I Greci celebrano le corinzie, le delfiche, le laconie, l' erinie, gnidie, setinee, platinee, amfrosimele e mordie: e gemelle si chiamano quelle che nascono in copia. Avevano ancora gli antichi le armenie, cotonee, citrie, covimellie, marziane, ogromine, precoci, punicee, quinziane, prosine, rosse, silvestri, seruzie, tibolesi e veriane, mateane, gangre; mustie chiamavano gli antichi quelle che noi addomandiamo primaticcie; altre ne sono agre dal sapore agro, come le mellee dal gusto di mele; le castinie sono di gusto piú austero. Frangeture sono appo gli oltramontani e le rubelliane e molte altre che hanno sortito il nome secondo la fantasia delle genti e dei paesi. Imperciò ai tempi nostri s' apprezzano le rose dette susene

da Susa castello agli ultimi confini di quà d' Italia, che bastano da per loro un anno intero, e le paradise dette dagli antichi petilie, per quelli che se ne rintraccia il riscontro, le appiuole e le appiolone, le capendue di Francia, in Italia calamele, vinigirne, calamanne, altri boccaprevete, porporine, rubelliane, sanguigne o rosse, che sono facilmente le mele francesche addotte dalla medesima Francia, pomi mirabili in Toscana, hierosolimitani; i Liguri lungo 'l Po gli dicono balsamini insieme con le piante, perciocché i suoi pomi ripieni d' olio, tenuti al sole per alquanti dì, di poi con fango o terra ricoperti sinché marcischino, hanno vigore di balsamo a saldare le ferite; e le mele dolci che non maturano mai affatto e si mangiano primaticcie con le mele nane, che maturano le prime; le zuccherine cosí dette dal sapor dolce, e le teste dette ancor roggie, tonde e lunghe. E in Batavia alcune mele si fanno di sorte che durano piú d' un anno e talora tre. In Inghilterra sono grossissime; e di questa qualità molte altre sorte, di nome secondo i paesi.

Rimostrano le mele d' essersi condotte alla loro intera maturezza, quando, avendole partite per mezzo, si ritruovano morati e neri i lor semi; e le rose, le paradise e le teste e le appiuole sono l' ultime a maturarsi, e se si possi lasciar loro avere una brinata, sí come alle pere cotogne, saranno piú stagionate e basteranno quel piú. Queste sorti sono di inverno e si colgono con mano senza sbatterle o farle cascare in terra; l' altre sorti si colgono

prima, dopo l'equinozio autunnale, dal fin di settembre a mezzo ottobre, dopo i sedici dì della luna, cioé a luna vecchia, in dì sereno, non torbido né da piovere. Quelle che si truovano cascate in terra sono da essere tenute e messe da per loro, e deonsi o cuocere nel forno sui graticci per mangiare di dì in di, o spartite in quattro pezzi, e cavata col coltello quella cartilagine intorno ai semi, sono da essere poste a seccare al sole, per servire, serbate in lati asciutti, agli usi degli intingoli et altri mangiari dell' invernata; e cosí si facci ai piú gialli, maturi, smaccati e bacati. E a ciascheduna razza è da assegnare un luogo distinto per conservargli, che l' una sorte non guasti l' altra; e ponghinsi rade, perché i termini del poco spirito non ingannino quelle che son pari. Cosí non percossi si conservano in luogo freddo, asciutto, tenendo da tramontana le finestre aperte nei dì buoni, con fuggire che non sentino i venti australi da mezzodì (il vento Aquilone gli fa diventar grinzi), sopra tavole di legname ben secco, distesi e rasvolti in foglie di noci, sopra graticci, paglie o altro strame, in lato difeso dai venti e dall' aere, oscuro e ben serrato. Alcuni, una per una ben fasciate, le racchiuggono in quelle foglie, certi altri con li suoi rametti le appiccano (ma si danneggia la pianta) in luogo ombroso e secco. Deonsi adunque corre con il lor piccollo solo, senza portar via il legname. Bastano nel gesso spolverizzato, nell' orzo, e tempo assai cacciate in un vaso impeciato nel fondo del pozzo. Ancora, cava il fondo a una botte, e poni in fondo un

suolo di paglia e poi un suolo di mele, così seguitando sin che sia a sommo; di poi ritornagli il suo fondo e serra bene il cocchiume, esso e tutti i fessi, impeciando di pece greca o nera, e metti la botte in luogo asciutto; e basteranno come quando tu ve le mettesti insino all' altre, come quando le cogliesti. Varrone scrive che le si ravviluppino nelle foglie del fico, e si mettino nelle ceste fatte di sermenti, o si infardino di creta. Diofanto vuole che le si ravvolghino nel musco marino, sí che non apparischino da parte alcuna. E poste in un vaso coperto e serrato bene che non si tocchino l' una l' altra, posto in su 'l solaio si conserveranno bene, purché in quella stanza non sia né odor tristo né fumo, rinvolte nell' aliga; e non n' avendo, s' impiastrino con terra da far vasi. Alcuni nelle sue archettine fabbricate di legno di melo [vanno] empiendole alla rinfusa di mele e di cipolle, le quali stando fra loro le conservano, et esse vengono contrappagate di questa amorevolezza dalla gratitudine delle mele; perché queste a quelle levano il fortore e mitigano il forte odore; di poi si cuoprono con il lor coperchio che serri bene, impiastrando i fessi con l' argilla, perché non vi entri a corrompere spirito d' aere; e ponghinvisi tutte d' una sorte, perché ponendovene di diverse, non s' affacendo insieme, piú presto si guastano. Assai durano le struzie, le camerine, l' orbiculate, le quinziane: da noi le rose, le teste, l' appie: le francesche e le carovelle son da durare. Apuleio scrive che le mele si colgino con diligente mano, e non frante punto

o percosse, tutte intere si caccino in un vaso non peciato e bucato nel fondo, tanto che sia pieno, e si turi di sopra con la pece; di poi s'attacchi il vaso a un ramo del suo arbore, e si conserveranno per tutto il verno; et in un vaso incerato di dentro di cera vergine, turato bene, in lato secco, faranno il medesimo. Ancora, senza spiccarle dall'arbore, le piú insieme in un mazzo di rami senza percuoterle si componghino in una pentola ben turata, accomandandola a un palo; vi si conserveranno sino a che vogli di nuovo muovere. Alcuni le ravvolgono in foglie delle medesime mele e sopra le impiastrano di terra da pallottole o creta o argilla pestata con i pili; altri con morchia e vino ben strofinate le ripongono al secco; ma prima le pongono al sole e scoprendo nuove fessure le rinzeppano e riturano, di poi le mettono sopra le tavole, e questo si fa senza fasciarle nelle foglie; e rotta, quando le vogliono, la coperta del loto, le ritruovano come elle erano; ma alle mele cotogne aggiungono il cuocerle in mele; e di poi le chiuggono in vasi che non traspirino. Similmente, avendo trascelte quelle che non sieno guazzose o sappin di vecchio, et acconciele con diligenza in una brocca ([1]) non impeciata piena sino in bocca, senz'altro ve le lasciano all'asciutto. Ancora, rinvolte nelle foglie di fico secco, impiastrate d'argilla bianca o loto, si lasciano al sole, tanto che asciughi et indurisca questa crosta, e si mantengono all'asciutto: et attuffando le mele

---

([1]) *hydria* pare scritto sopra *brocca*.

nel vino vecchio, non aggrinzeranno. Le mele appie o altre che odorate sieno, cacciate in un vaso di mosto diligentemente chiuso, gli danno odore e bastano. Ancora, poste in catini di legno sì che nuotin nel vino, l'odoreranno e si vi conservano. Ancora, acconcie in un canestro di vimini, e tuttavia co 'l picciuolo all'ingiú sotterrate nella loppa vagliata, dureranno un pezzo. Il mele vale a conservare un corpo molti anni che vi sia ricoperto dentro; cosí le mele tanto piú, o tagliate in pezzi o intere o levato loro il torso di mezzo, con una canna tagliata o coltel d'avorio. Cogli le pere, le mele e le cotogne sane et un po' mal mature con li loro ramoscelli e frondi, et intignile nella pece distrutta calda, leggermente dandogli un tuffo, che altramente le guasterebbe allora, e da quella via rinviluppate nella canapa o nella stoppa; oltre a questo fagli una coperta di cera nuova, e dureranno assai. E lasciate stare nel mele tutte intere in un vaso impegolato che non traspiri, vi staranno verdi tutto l'anno. Finalmente scrivono i Greci che non si marciranno quei pomi che sieno stati strofinati con destrezza dal sugo dell'erba satirio verde. Sono ancora alcuni che pigliano la segatura del pioppo e dentro v' acconciano le mele di modo che non si tocchino l'una l'altra, avvertendo di mettervele come stanno nell'arbore con il fiore all'insú e con il piccollo all'ingiú; e cosí poste in luogo asciutto le conservano. Tutti questi modi sopraddetti o la maggior parte vagliono a serbarle assai, se le sieno colte con diligenza senza infragnersi o malmenarsi, o

percuoterle l'una con l'altra, e sempre per quattro dì tenute al sole. E cosí legate ancora per il piccollo al palco si manterranno. Rinvolta la mela in pasta cruda, ponla sotto la cenere calda a cuocere, sin che la pasta secchi e si stagioni. Si fa grata bevanda delle mele appiuole: et in Ungheria, dove ne è quantità, massime nelle isole di Chiaverino e Comaro del Danubio, grattugiandole minute, poi sotto lo strettoio in sacchetti di soda tela doppia ponendole a strignersi, di poi riposte nel tino, mescolandovi del vino a discrezione, ripigiato ogni cosa insieme, aggiuntovi un po' d'acqua, lasciano levare in capo e bollire, di poi premere e passare tutto per stamigna e imbottarlo; e conviene berlo presto, perché non basta. Chiamano questa bevanda in quel paese sidro, e di mele sole ancora non è ingrata. L'aceto di mele si fa piú con le salvatiche che con l'altre, non ancor ben mature; cosí state ammontate per cinque o sei dì si gettano nel tino, e postavi dell'acqua a proporzione, si tengono coperte per un mese, poi si cava per di sotto l'aceto. Fassi vino di tutte le mele, pestatele con alquanto di zucchero mesticato, aggravate con contrappesi o con le macine schiacciate, e poi premute, si mette a schiarire il sugo che n'esce, tenendolo in riposo; poi riponendolo in vasi invetriati ben chiusi, dura buono sino all'estate: poi è aceto. Le mele son fresche et umide, e perciò i meli richieggono il terreno conforme alla lor natura e luogo; et è fresco anco il rosaio e le rose. Scrivono che se s'inseti alla buccia del melo un rosaio darà

rose, quante esso le mele. Ancora si fa aceto di tutte le mele salvatiche e domestiche acerbe in questa altra maniera: si seccano spartite al sole per tre dì, poi state a riscaldare ammontate si mettono in un tino e dopo tre dì si cava di sotto il liquore che n' esce, ponendovi acqua a misura, e s' adopera per aceto. Ancora sopra il vino detto di sopra si può rincappellare alle due volte, detta la seconda loro. Tutte le mele scrivono che son male, eccetto che le mele appiuole e le appioline.

Il **Meliaco** è della razza dell' albercocco, e chi lo chiama Crisomelo, perché mature fatte [le meliache], son gialle smaccate con il nocciolo amaro. Desidera la terra et il sito come il susino, sí come in esso annestato profitta. Fa bene in terren grasso, rifuggendo l' argilla e la creta e tutto 'l terren magro et i luoghi ventosi, sendo molto sottoposto allo scoscendersi, squarciarsi e rompersi con facilità. Ama d' essere spesso scalzato e nei tempi asciutti d' essere adacquato. Desidera che gli sia levato ogni seccume dai rami, facendone assai per la debolezza d' essi: è con tutto ciò di corta vita. Si pianta co 'l seme di gennaio e febbraio, e si trapianta poi di novembre, febbraio e marzo, et in questo mese convenientemente s' innesta in sé medesimo, nel persico, nell' albercocco e nel susino e nel mandorlo, altramente da sé stesso traligna. Molte cose a caso si veggono senza pensarvi, che spesso considerate fanno che e' sia agevole aggiugnere alle cose trovate, e massime con l' aiuto della madre natura: vedesi

adunque che i sassi talora sono incorporati dagli alberi e talora concentrati tra le lor radici e scorza e legno, di modo che il piú tenero ha fatto lato al duro. Cosí s' incarnano i rami da natura dall' uno arbore nell' altro; e di qui s' ha avuto pensiero dell' innestare. E tanto piú le frutte cedono ai rami intraversatisi loro et a' buchi o altro che incontri piú sodo, sí come si vedono i cedri che incontrando in questo intoppo, prendono la docilità di diverse figure. Adunque se tu accomoderai un vaso di terra alle frutte che crescano gagliardamente, empieranno, quando le sono nella gioventú, quella stampa o forma che v' è dentro incavata. E se vi saranno messi colori diversi impiastrati et incavati in quei vasi, gli daranno quel colore come se l' avessero di natura; onde spesso s' è veduto nelle crisomele un capo umano piccolo a proporzione della frutta, con i denti bianchi, con le gote rosse e con gli orecchi neri, a tal che, lasciata tutta la verdura, ha seguìta la testa dell' uomo. Di maniera che se tu desideri che 'l crisomelo, il cedro e 'l cotogno o altra frutta ti rappresenti il capo o di cavallo ancora o d' altra bestia, farai un incavo di getto tanto grande quanto è il frutto quando gli è compiutamente maturo, e questa forma faraila di creta o di gesso tenero, e lasciata poi seccare un poco; quando vuoi formar l' opera poi, fendi detta forma con un filo di rame sottile per poter cavarne l' esempio o la figura, et accanto si possa comodamente congiungere; e se l' impronta sarà di legname, sia incavata dentro, e se di creta o gesso, quando

l'averai seccata e che i frutti crescono a furia, aprila, affinché vi possi ricever dentro il pomo. Serra poi quella forma di terra e legala forte con spago e vimini. Cosí egli andrà riempiendo quei vani, circondando ai sodi, e rappresenterà il cavo del getto. Questa pruova si può sperimentare alle frutte dette, ma piú che piú alle zucche.

Il **Moro** è di tre fatte: una sorte fa i frutti bianchi, un' altra neri e di quelli piú grossi assai, la terza neri pendenti in rossigno e della grandezza e qualità dei bianchi, venuti di Granata e di Spagna; e la foglia di quelli neri è piú grossa e differente in grossezza, ruvidezza e fazione, diversa da quella di questi due, i quali l' hanno del tutto somigliante l' uno dell' altro. E tutti tre sono tenuti arbori savii, poiché non spuntano mai fuori (chiaro indizio di ciò) che passato il freddo, e poi tanto presto lo fanno, che in una notte danno fuori le messe tutte in un tratto e con un brulichío che si sente, tanto sono poi in mettere solleciti. Di queste tre sorte il nero che ha i frutti né maggiori né minori del bianco, per i bachi della seta è il migliore degli altri, quando son piccoli; per i grandi il moro nero che fa i frutti piú grossi d' ambedue è migliore, per far poi la seta piú soda e piú forte; benché è meglio finir di dar loro quella sorte di foglia con che si è cominciato da prima, senza mutar loro in alcun modo sorte. Ciascheduno di questi ama il paese caldo e temperato, e nell' assai freddo non pruova, o se pur alcuna sorte v' alligna, è

quello che fa le more grosse, rosse da principio, di poi mature nere, il quale non rifugge né ancora i luoghi vicini all'alpe, et il suo legname, massime dell'alpestre e pendente in rosso con certe macchie e vene nere, è buono a tutti i lavori sottili e d'intaglio, ottimo a tenieri di balestre. Deesi, piantandolo nell'alpi, porlo dalla banda d'oriente verso mezzo giorno. Nella creta o tofo appena s'appiglia, e nel terreno magro e cattivo non piglia augumento; non disama la [terra] sabbionosa e mezzanamente soluta e per lo piú alla vista della marina; ma il suo proprio è di voler la terra grassa e sustanziosa. E volendogli piantare per la foglia da bachi, ne faranno piú e maggior foglia in terreno che si possi adacquare e che abbi assai umore e che sia vicino a fiumi, e massime che appetiscono i terreni freschi et arenosi. Ma volendo aver i frutti saporiti e buoni, i quali, secchi e spremuti cosí soppassi, [danno] quel sugo che n'esce misticato nelle vivande ove va sapa, che è piú di questa aggradevole in esse, si piantino in lati asciutti. Amano d'essere presso alle case, godendosi del grasso e del colaticcio del letame che scenda loro addosso, del quale dandosi loro abbondanza al pié, si faranno copiosissimi di frutto. Amano i mori d'essere piantati in luoghi spartati da per loro, lungo i fossi pieni d'acqua che vadi ai mulini, o in su le rive dei fiumi e intorno ai laghi, ma non pantani o luoghi paludosi, dove l'acqua non abbi il suo sfogo e covi, e tanto lontani l'uno dall'altro che non si abbino mai crescendo a toccare. Piantati intorno a vigne o

nei campi di grano danneggiano di modo il terreno, spoppandolo con le sue numerose radici, che non vi profitta o poco. Nei paesi caldi si pianta d'ottobre e novembre, nei temperati di gennaio o febbraio e marzo, e nei freddi in parte d'aprile. Si traspianta essendo grande di ottobre e novembre, essendo piccolo di febbraio e marzo, e piantandosi a questo tempo di primavera, si ponga quando comincia a muovere. Si pianta con cime, vettoni o tronchi lunghi un braccio e mezzo, e questi hanno a essere da ciaschedun capo pareggiati et impiastrati di bovina; et avendo fatta prima la fossa, il divelto o buca grande, si sotterrino e cuoprino bene con terra mescolata con cenere, o cenere pura, non lasciandovene sopra piú di quattro diti, adacquandogli spesse volte tanto che s'appiglino. Di poi attaccati, si riempiono in sommo le fosse, le quali s'hanno a riempiere a poco a poco perché barbino ben sotto, affinché avendo a reggere gran pondo di rami non capolevino, come se ne veggiono molti che da per loro, aggravati dal peso di quelli, si sbarbano. Ma questi, quanto prima si vegghino pendere a terra sí che minaccino rovina, si deono o puntellare, o fattovi sotto il muro in guisa di barbacane forzargli a stare in piedi in su 'l terreno, dentro al quale vogliono stare a fondo, avendo pur sotto un terzo di braccio di terreno lavorato in su 'l piano del lavoro. Quando le piante son piccole, bramano d'essere scavate e vangate attorno, e giova loro star cosí scalzate tutto l'inverno poco piú d'un palmo; e se allora et al tempo della primavera et all'otto-

bre se gli getterà al piede la feccia del vino, gli farà gran profitto, facendo che ella tocchi et arrivi quanto piú si può su le radici; e ciò gli farà maturare i frutti piú presto. Gioveragli ancora il letame macero. I rametti freschi dei mori d'un anno, piegati in terra a modo dei fichi, s'appiccano, e massime infragnendo con un maglio di legno le parti tagliate che vanno in terra, ponendogli a dove hanno a stare, accomandati a un paletto, in luoghi piuttosto piani o valli che altri. Guidinsi di maniera che faccino il pedale alto otto in dieci braccia, et i rami si scompartischino per conguagliare in contrappeso. Dopo tre anni si dee potare e levargli ogni ramo rotto e seccume, e ciò si facci tuttavia, dandogli una rivista che sia colta la foglia per i bachi, la quale, non volendo guastare il moro, non si coglia mai nell' ultime cime da alto; et i miglior mori che si coglino per i bachi son quelli a chi s'appoggiano le viti, molto loro amiche e che vi vanno su volentieri. L'arbore del moro diventerà piú fecondo e piú primaticcio, se forato in sul calcio di quà e di là il suo troncone, vi si cacci dentro in ciascheduno, uno per uno, conii di terebinto o di lentisco. A piantoni si possono piantare, scrive Palladio, al principio di primavera, all' ultimo di marzo, pigliando i rami piú diritti, piú belli, come che d'una capitozza di moro, che vi sieno, cacciandogli ben sotto e non riempiendo tutto in un tratto di terra buona. Quando si voglino piantare a rami non è che bene, sfessigli da piè, cacciarvi dentro una pietra, schiantandogli

dall' arbore dal primo accorgersi che voglia muovere. I mori neri che fanno i frutti grossi fanno piú di tutti gli altri resistenza al freddo, e piú malagevolmente s' appiccano senza barbe. Fanno talora alcun rimettiticcio da piedi che ha qualche radice; questi s' appiccan bene; e conviene in ogni modo tener lor netto il pedale. Tutte le more hanno la semenza, la quale è buona dalle more mature, il che si cognosce alle bianche, quando dai mori sani senza interrompimento di venti cascano a terra da per loro nel principio di giugno, et ai neri di Spagna un poco piú tardi, et ai neri grossi gli ultimi d' agosto o settembre, secondo i paesi. E queste si fanno di tre colori: prima bianche verdeggianti, poi rosse, e mature nere; e col succhio maturo tingono le mani, con l' acerbo le nettano. Gli uni e gli altri sono fecondissimi et ogni anno senza fallo se ne caricano, avendo sempre piú more che foglie, o di pari; et avendo dentro piú granelle le more, n' averanno gli altri anco di quell' arbore. Le quali si piantino tutte intiere cosí fresche e verdi in terreno ben grasso, ben netto, lavorato trito e spolverizzato, e sotto per un braccio e mezzo divelto, quattro diti o piuttosto meno, ricoprendole con terriccio buono, asciutto, tutto crivellato; e questo crivello dee essere di fil di ferro tessuto minuto, o di rame pertusato tutto minutamente; e quando la terra non passa, pur che sia secca et asciutta, vi s' ammacca e spiana dentro tanto che la si facci passare. E le more si mettino tutte a diritto filo ad una ad una, lontana l' una dall' altra un palmo, affinché fra

loro si possino nettare e zappettare; et affinché le non siano trafitte dal sole, si deono coprir di stoppia; e perché non si pesti il terreno, adacquandogli dalle solca o dal terreno sodo che resta attorno, e frequentisi la sera dopo 'l sole, tanto che sien nati alti un sommesso, seguitando ancora se la stagione lo ricerca e 'l paese; e nascendo troppo fondi, si diradino subito nati. Di poi all' altra primavera si trapiantino a dove hanno a stare, in terreno lavorato come s' è detto, sarchiandogli piú volte l' anno e tenendogli netti, scalzandogli all' ottobre, levando lor via tutte le barbe che mettessero all' aere, dando loro del letame macero e cenere assai. Si possono ancora stropicciare le more mature attorno a una corda di giunchi o d' erba, e por la corda nel solco distesa, e ricoprendo come s' è detto. Ancora, si possono stropicciare con le mani le more mature nell' acqua chiara, tanto che si distrighi il seme dalla lor carne, soffregando le more, sfrangendole, stropicciandole et ammaccandole tanto che 'l seme vadi affondo, quello che è buono, e l' altro cattivo a galla, quale si getta via; l' altro si ponghi ad asciugare all' uggia, disteso e spianato bene sopra tavole secche, tenendole in luogo asciutto; et a luna crescente di marzo, verso il fine, o in quella d' aprile si seminano al modo detto. Cresciuti questi mori a grossezza di picca, scapezzati sopra terra due braccia, si deono insetare di mori neri a fine di giugno a bucciuolo, o a scudetto o a marza di aprile, al feno. Ora la vera approvata e chiara regola di seminare le more e conservare i semi

è questa: colgansi le more con mano quando le son mature di qualunque delle tre sorte, e prese delle foglie grandi di mori rossi o pampani di viti dei maggiori, e postivine dentro sette o otto e non piú, leghinvisi dentro con un filo che s' attacchi al palco penzolone, in lato asciutto, all' ultimo solaio della casa, e quivi si lascino stare sino al principio d' aprile (perché quanto piú tardi si seminano le more, piú le aiuta il sole e 'l caldo a nascere con l' appoggio dell' adacquare), nel quale calate dal palco si sfascino tutte, e tutte le lavino con le mani dentro al vin pretto vermiglio o bianco, sano e buono; añdranno i semi buoni al fondo; questi si ponghino per quattro o cinque dì a macerare nel greco, di poi cosí mollicicchi, mescolati in una tafferia con l' arena, si gettino nel terreno preparato come di sopra, seminandogli alla rinfusa e ricoprendogli con terra crivellata tre diti e non piú, e coprendo il luogo di finocchi secchi o favuli, sopra questi gettando due volte il dì senza sole l' acqua per annaffiarli, seguitando tanto che sieno nati, e dopo quanto si cognosce bisogni; questi si trapiantino con tutte le lor barbe e terra al piede il piú che si può a dove gli vuoi, e di poi si procurino come s' è detto, e prima si zappettino spesso e si tenghino netti da tutte l' erbe. S' ha per constante che tosto che il moro comincia a mettere non vi sia piú dubbio di freddo, e allora è il vero tempo di seminare i semi delle more; e se con tutto ciò si veggia perseverare il freddo, il seminargli al fin d' aprile non sarà cattivo. Diradansi subito nati,

di modo che resti lo spazio d'un palmo tra l'uno e l'altro, ma desiderando piú presto, o per imprese di bachi o per vendere la foglia; ché in vero è arbore molto utile il moro, e per fino le sue legne secche e fresche ardono bene, e le sue tavole segate son buone a tutti gli usi dell'altre che si ritruovano, e soprattutto a far doghe da botti per tenere il vino, quale vi si conserva eccellentemente.

È di poi il moro un arboro docile pieghevole da stendere i suoi rami in piano e farne pergola, da mandarlo in alto sopra legname a far cupole, stanze sopra di sé e andari in foggia di gallerie e veroni o passeggiatoi d'andare attorno, sí come se ne vedde uno, con la vista del quale si ricreò l'occhio di Carlo v in venendo a Fiorenza, che volle squadrarlo, come fe' per cosa di miracolo nel giardino dei Rucellai. Circondava questo moro e copriva paese per piú di ottantuna braccia all'intorno, facendo prima un piano in giro attorno, retto da rami, e tenuto insieme dai rami di mezzo l'arbore, i quali con un equilibrio lo sostenevano, e di sopra creando altri rami facevano graziosi e gran padiglioni, entrovi accomodato uno spazio di tavole da potervi mangiare e passeggiare, con un balcone attorno che di nuovo lo rigirava. More il moro per le troppe carezze. Per asseguire adunque quello che s'è detto, il modo è questo: scapezzisi un moro o piú, di buono, grosso e sano pedale, piuttosto torto verso terra o che accenni di cadervi, a corona, e piú rasente terra che si possi, quale sia in lato umido e grasso, dove e' fanno bene

ordinariamente; e sia l'anno di marzo; e l'anno di poi fagli fare al piede una gran buca, scalzandolo bene da tutte le bande, e lo farai traboccare in detta fossa; et operisi di maniera che e' non si spicchi affatto dalla terra; e le sue vermene che gl' averà messe in quell'anno (non essendo arbore alcuno che facci maggior messe di questo per anno, né che cresca piú presto accanto a lui del sicomoro) falle distendere a uso di propaggine in foggia d'una stella, ricoprendole di mano in mano, rincalzandole e mettendole sotto bene. Cosí averai belle barbate sicure, le quali dopo due anni che le sieno state sotterrate, traspianterai con la regola detta a dove hanno a stare, cavandogli con tutte le sue barbe all'ottobre o novembre, avvertendo a non gli piantare sopra le gore dei mulini o lati paludosi o sopra vivai di pesci, perché la foglia mucidisce et ammazza i bachi e non ha condizione, ma sí bene in lati aperti, solatìi, caldi, grassi et umidi. Ancora, si può scapezzare a capitozza alto da terra, e fatto capolevare in una fossa, spartirgli di quà e di là tirando le vette delle vermene messe fuor del terreno, e ricoprire il gambo e loro nella fossa, cosí cavando barbate. Quanto al potare, i mori non vogliono essere troppo tocchi e massime all'ottobre rispetto ai freddi; a tempo nuovo un poco piú, e quando gli scapezzi, il medesimo si può fare alle vetrici, saliconi e salci, arbori contadini: ma questi fanno al marzo come gli arbori. È ben fatto ad ogni moro piantare la sua vite e sia per lo piú di raveruschio o sangiogheto. Ricevono i

mori in loro per annesto di foro le viti et i fichi, di cannello o a occhio. Se s'annesterà una marza di cedro o di pero in un moro nero, s'averanno i frutti rossi. Cosí vennero le mele rodiotte, scrivono i Greci. S'inseta nel persico, s'attacca nell'olmo, ma in questo perde, dice Palladio; s'attacca nel castagno, nel faggio, nel platano; e nel pioppo che sia bianco insetando i mori neri, diventeranno bianchi. Ma i mori insetati in lor medesimi megliorano sempre, e massime i seminati, altramente tralignano. S'attaccano i mori vicendevolmente nei neri. E tutti i semi d'ogni sorte moro seminati in carriuole piene di buon terriccio che si cavino la notte fuori alla rugiada e 'l dì si tenghino dentro al coperto o in lato dove non batta sole, nasceranno come tutte altre semente simili al maggio anzi che d'aprile, aiutando il caldo, e annaffiando, a nascer tutti i semi. Le more colte mature si serbano per qualche poco di dotta di tempo in un vaso di vetro ne 'l lor vino, il quale si fa spremendole un po' rasciutte al sole e passandolo per stamegna; e questo anco, lasciatolo schiarire, a bere non è insuave, sí come le more di grazioso sapor dolce. È cibo che presto si corrompe, perciò vuole essere mangiato da stomachi netti la prima cosa. Le more secche anch'esse non sono cattive: e tutte sono oltre a modo lassative, né troppo amiche allo stomaco.

Il **Nespolo** non è frutto di molta condizione, ma per restar solo fra gli ultimi a maturarsi si dee apprezzare, e massime che è gran-

demente lenitivo; e se bene in vista apparisce, quando è presentato in tavola e si mangia (il che si dee fare all' ultimo boccone per sigillo allo stomaco in cambio di cotognato), fradicio e marcio, questo è il suo maturo; non si corrompe sopra l' altro cibo, come gli altri frutti, e di questa qualità ancora è il sorbo: et ambedue mangiati innanzi restringono e dopo son lassativi. Non fu a tempo di M. Catone il nespolo in Italia, ove se ne veggiono di tre sorte, il domestico e 'l salvatico e le nespole mollesi di Sicilia, le quali hanno per proprietà di maturare in su l' arbore; e l' altre ancora per accidente lo fanno, essendo in qualche lato caldío, dove il freddo non l' incuoi o inacidisca. L' openione è che a Napoli ne sia la quarta razza di quelle che non abbino gli ossi dentro; gli hanno ben minori, ma non son senza. Le gigantee poi si fanno con l' arte, acquistando grandezza e grossezza il frutto del nespolo, non solo per la qualità del terreno et aere che se li confacci, ma per essere insetato in arbore che gli possi dare quell' augumento. Ama il nespolo e si gode d' essere piantato in luoghi caldíi, dove ai tempi asciutti sia adacquato, sí come gli fa di bisogno; vien bene ancora nei temperati, né rifugge d' essere nei freddi, pur che quivi sia volto a mezzogiorno. Ama terreno sabbionoso grasso et in terra ghiaiosa mesticata con arena et argilla, con sassi, non fa che bene: si gode dei lati caldi, ma che si possino adacquare. Piantasi secondo i Greci dai venti di marzo in là, mettendone ancora nei boschi di quercie, tra le quali fa bene, come il pero

cotogno; et a questo medesimo tempo, con piante spiccate dal tronco con un poco del vecchio, nei luoghi freddi a novembre e nei caldi di novembre ([1]), in terra ben letaminata e grassa divelta, e con piantoni sotto e sopra impiastrati di bovina, e di sementa ancora, ma tardi. E per agevolare la nascita loro, tenghinsi a macerare nel letame fradicio per tre o quattro dì. Diventa fertile con averlo bene scalzato, di che si diletta come d' essere potato, una volta l' anno di ottobre, [e dandogli] cenere di sermenti mescolata con letame marcio. Se siano molestati da bachi, gli rimedia l' acqua della cocitura dei lupini, datagli alle radici intorno al gambo scalzato, e la vecchia orina dell' uomo; o con un fil di ferro ricercati s' ammazzino, o con un poco di calcina viva, perché troppa lo seccherebbe; e se gli dieno noia le formiche, la terra rossa mescolata con cenere, posta a dove sono, le ammazzerà, disfatta con l' aceto forte. Se gli cadessero i frutti, un pezzo della sua radice ridotto in foggia di subbio e passato per un foro fatto nel mezzo del tronco, lasciandovel dentro, ve gli farà rattenere. Si piantano ancora i nespoli salvatichi nel domestico, e quivi dopo due anni s' annestano di quelli. Fanno bene i sorbi et i nespoli posti insieme. Ancora, piantando pruni bianchi et annestandoveli sopra, si viene in buona razza di nespoli; ma sopra tutto cresce et acquista assai il suo frutto sopra il pero cotogno; ancora

([1]) Qui v' è errore di scrittura senza dubbio, che non mi posso provar di correggere.

profitta in sul melo e pero et in sul pruno [1] ordinario ottimamente. Il nespolo riceve in sé la mortella come il melagrano, e la mortella il nespolo e 'l melagrano. Sono osservate dei nespoli due sorte, una ruvida con piú rade spine che fa per le macchie e boschi acerba, né prima che per il verno rintenerisce sentendo il freddo, un' altra senza spine di piú grandezza, che pare che sia stata fatta domestica con l' annestare. Annestandolo nel salcio alla foggia del pesco, è openione che possi crearlo senza noccioli, se con la diligenza si facci attaccare. Le nespole, se sia in luogo riparato, son migliori a lasciarle maturare in su l' arbore sino a febbraio, e, cascando prima la foglia, si mandano a cogliere di mano in mano che si vogliono mangiare, senza tenerle fra la paglia, ove in luogo caldo et asciutto si tengono a maturare e conservare, colte da mezzodì in là, in dì sereno, e vi si deono por sopra che l' una non tocchi l' altra; e mezzo mature cosí colte, tuffate nell' acqua salmastra o fatta artifiziata co 'l sale, fredda, anzi tenutevi in macero per cinque dì, di poi spesso vi si intinghino, sin che le stieno a galla; e si conserveranno di poi sopra tavole in luogo asciutto; e nel mele, nella sapa e nella posca, se alquanto monta che mature le vi si mettino, e coperte con quel cuoio che a loro si mangia e alle castagne si getta via, si manterranno. Truovasi scritto, che pigliando le cime del pesco in marza e annestandole nella spina grande, la

[1] *rubo*, scritto sopra.

quale somiglia nel legno e nella buccia il faggio, e perciò si domanda spina faggiana, nasceranno nespole che faranno frutto maggiore e megliore del suo proprio naturale. Il legname del nespolo secco con la scorza et all' umido in tempo molto perché non fenda, o tenuto nell' acqua assai, è vantaggiato a tutti i lavori da tornio, et il salvatico a' razzi delle ruote et a' venabuli, e le sue vermene son buone per scurisce per i cavallerizzi a addestrare i cavalli, come d' olmo.

Il **Nocciuolo**, chiamato Corilo, fa in ogni aere, sito e luogo, come quello che non rifugge i piú aspri siti dell' alpe. Venne di Ponto in Asia et in Grecia, perciò sono dette noci pontiche, e s' appellano ancora noci avellane. I Greci le nominano heracliotiche e leuptocarie. Ne sono di due ragioni: alcuni che fanno le nocciuole lunghe rosse, e bianche e rotonde, ambedue torretine. Delle prenestine fa menzione Catone, e che si conservano verdi riposte in pentole ben chiuse. Queste son coperte di tenera barba, la sua guscia e 'l nocciolo è sodo e rotondo. E le salvatiche ancora sono commestibili, piú piccole delle domestiche; e ne sono delle rosse e delle bianche, sí come si truova della lambrusca nera e della bianca naturalissima; et insetati tutti si migliorano. I rotondi, o piantati o seminati al tempo che quelli altri, e nati cresceranno e piantati prenderanno augumento piú presto di loro. Si seminano le nocciuole o intere ammollite nell' acqua schietta per sei o sette dì, o intere schiacciate senza danneggiare l' anima loro, seminandole

cosí acciaccate, o involte in lana o bambagia sottile o con carta molle in terreno trito minuto e ben sotto lavorato, adacquandole qualche volta, né piú ricoprendole di tre o quattro diti, et anco meno, tanto che naschino; di poi procurandogli, col tenere nette le barbe loro tenerette dall' erbe, in capo a tre anni si traspiantino a dove hanno a stare, in fosse profonde o buche grandi simili o in divelto, in luogo di valle o collina piegata o costa o pianura, tutto scoperto all' aere, di terreno magro, umido, freddo et anco sabbionoso e presso all' acqua. Patiscono ancora, allignandosi nell' alpi et aspri monti, i sassi, i geli, i ghiacci e le nevi. I salvatichi trasposti in luogo di lor terreno, si fanno piú belli. Deono i nocciuoli potarsi qualche volta quando si veggono imboschiti folti, allargandogli bene di rami, levando i fruscoli et aprendogli all' aere et al sole dentro. Fanno dei rimettiticci al piè senza numero: questi cavati con diligenza s' attaccano bene, spiccati con del vecchio e barbe dalla madre. Non si piantino tra le viti, ché di questi sono micidiali le barbe loro e l' ombra, e stiano lontani l' uno dall' altro dodici o quindici braccia. Ancora [s' attacca] di ramo ragionevole e piantone, cacciandone una parte ben sotto e coricandone una parte ben stesa nel fondo della fossa, fra terra trita e cotta, avendo intaccata questa parte sino in su 'l legno con tre o quattro tacche in altrettanti luoghi, perché di quivi possi muovere le barbe; né sia ramo troppo nuovo, ma che di questo e del vecchio partecipi; e se sia piantone, si stacchi con esso. Né

si riempia a un tratto la fossa, ma a poco a poco, perché piú riceva e vi si fermi l'acqua che piove, non avendo altro modo di potere adacquare. In questa maniera non s'appicca cosí agevole, ma quando avviene, riescono gli arbori piú belli e migliori i frutti, sí come di tutti quelli che si possono piantare a piantone o a ramo, che sempre si perfezionano. Ma perché e' si riesca al sicuro, cala in terra pian piano e con destrezza il piú vegnente e piú propinquo a essa ramo del nocciuolo, o propaggina al piè, ricoprendo i suoi polloni con molta terra, torcendogli in arco sotto il terreno, e fatta che averanno la radice, taglia e pianta. Seminagli di ottobre e di novembre, se 'l luogo è caldo, e se è freddo, di febbraio o marzo; e di ramo ancora o barbate di marzo si possono porre; e le rotte co 'l guscio seminansi tuttavia di febbraio sino a mezzo marzo, e non mai avanti l'inverno. Desiderano d'essere zappati ogni anno e sradicati i polloni, se non se quelli che tu averai deliberato di piantare, i quali si strofinano levando lor quella peluria in squamme che hanno, riducendogli dilicati. Farannosi i nocciuoli piú abbondanti a scapezzar loro tutte le messe dei rami, decimandogli col pennato. S'insetano a scudetto o a bucciuolo in loro medesimi, et a marza tra loro istessi s'appiccano. Ricevono i persichi, i quali come sopra i mandorli raddoppiano il frutto, e le marze poi tolte da questi assai piú ne produrranno. Il legname del nocciuolo e fresco e secco, ma piú verde che secco, ridotto con la pialla in brucioli o col tornio in tri-

tume, posto nel vino mentre ancor bolle, piú che poi quando ha finito di bollire, schiarisce il vino, dagli buon picco e frizzante. Fa buona macchia intorno alle vigne tenuto basso, ma conviene farla un po' discosto da loro; e farà le nocciuole. Fa bene ancora lungo le mura degli orti e di casa, perché ama l' uggia come il sambuco. È stato osservato che gli è tanta simpatia del nocciuolo con i metalli, che le sue bacchette diritte, portandovisi sopra, subito si pieghino, a tal che questo sia un indizio dei metalli ascosti quivi; in tutto il rimanente dei luoghi, diritti sempre stanno; e ben si sa che i carboni del nocciuolo pesti condiscono per un terzo il salnitro e zolfo che va a far la polvere dell' artiglierie. Le serpi tocche co 'l legno del nocciuolo intormentiscono, e ferite con questo aguzzo piú tosto muoiono. S' affanno i nocciuoli piantati per le ragnaie lungo i fossati, e fanno, per il tempo che dura loro la foglia, vaga, graziosa e fresca spalliera, piantati fondi rasente il muro e tirati su diritti con ogni lor ramo e foglia. Si conservano le nocciuole in luogo asciutto ravviluppate fra le foglie di lor medesime, e nei coppi dove sia stato l' olio ben chiusi. Ma in questi le mandorle e le noci, secche che elle sono, in luogo asciutto, e stese in monte o su per tavole, si conservano bene. Ma l' altre frutte di peri e meli, peri cotogni, granati e simili, vogliono essere disposte in lati separati et appartati, secchi et asciutti, dove s' acconcino tavole ai legni fitti nel muro che elle vi si possino stendere su, perché non diventino viete, guaste e marcie, quando sieno prima

state al vento tramontano due o tre dì, et abbino lasciato l'umore. Stanno bene ancora a conservarsi in luogo che sia e freddo e secco, dove non giunga fumo o cattivo odore; imperciò chi incrostasse le mura delle stanze da tener le frutte, di marmo, come facevano gli antichi, e con il pavimento di marmo, non farìa che bene per conservarle, perciocché quando il caldo le matura, raccoglie la fermezza dell'aere et asciuga le vene naturali con i fervidi vapori; e la parte di tramontana di niun tempo patisce mutarsi, ma di perpetuo è ferma et immutabile. Imperciò Vitruvio commenda che le si tenghino da quella banda di casa ove possi il tramontano assai, con le spalle opposte a mezzodì et al sole. Scrivono i Greci, a Micalesia città in Beozia lungo il mare essere bastate le frutte intere e sane da un anno all'altro in su l'arbore. Si deono mangiare le nocciuole abbrustolate al fuoco; et in qualunque modo usate in cibo con poco vino, con biscotto o pane arrostito, giovano a stremare la estrema grassezza del corpo.

Il **Noce** tra i domestichi arbori è in questo quasi che singulare, che non si truova il noce salvatico. Può bene insalvatichire negli aspri monti e salvatiche selve, con fare i frutti minori et esservi egli piú squallido e scabroso, ma che salvatichi se ne ritruovi questo non è. Domestico nasce, cresce, vive e muore, *juglande* detto, quasi ghianda di Giove o perchè giovi, se ben altri tengono che noce da nuocere s'addomandi, perciocché l'ombra sua è a tutte le cose nociva,

e 'l dormirvi sotto intormentisce le membra e fa dolor di capo poco manco che 'l tasso, e le sue foglie prima che sieno marcite nocciono ai seminati, sí come egli istesso se questi ricuopre. Noce greco ancora si chiama e regale, perché dai re fu di Persia trasportatovi; onde son dette ancora le pesche noci e le pesche mandorle che son diverse, queste co 'l mallo pelose, quelle liscie e con mallo commestibile come le pesche, delicate, rubiconde. Nella noce ha la natura ordinata un' altra singularità, che ha la coperta del suo tenerume distinto sopra in quattro spicchi divisi da una certa membrana cartilaginosa, spartita in due pezzi che si commettono come incollati insieme. Tutte l' altre frutte hanno l' osso o nocciolo d' un pezzo solo intero e sano. Il noce viene adagio e dura assai, non vuole essere tocco né potato, ma divenuto vecchio scapezzato a capitozza mette gran polloni e quasi ringiovanisce; nel rimanente s' ha a lasciar fare senza toccarlo alla natura. Con tutto ciò quanto piú sono battuti e percossi e scamozzi i rami suoi, quando si battono con le pertiche le noci, tanto piú ne produce l' anno a venire, e perciò molti saviamente, sapendo la sua condizione, conficcano in su 'l bastone dei chiodi, sbattendo con essi. Ebbero in pregio gli antichi le noci basiliche, galbe, calve, tasie et albese e le tarentine, e fra queste le molluscule, che si schiacciano con le dita agevolmente, come le mandorle schiacciatoie, delle quali se ne ritruovano in Candia e piantate in Italia non tralignano. A Preneste [1]

---

[1] *Palestrina,* scritto sopra.

eran noci assai, ma piccole, e queste son piú saporite dell' altre e meglio a mangiare. In Inghilterra nascono grossissime, e piantate in Italia in luoghi buoni fan grosse come quivi, ma dentro riescono poco piene o del tutto vane o bacate. Le noci tarentine son dette da Taranto castello di Napoli, delle quali alcune sono dette moracie e moracelle, dure di guscio: l' altre mezzanamente grandi, e son dette molluscule dal lor guscio tenero e frale, volendo dire in lingua salina Taranto, molle e tenero. E si può ancora, scrivono, con arte far la noce tarentina in questo modo: nella fossa dove averai destinato di seminare la noce, poni terriccio minuto buono altovi un piede e mezzo, et in su quel suolo semina un seme d' una ferula; come la ferula sia nata, sfendila, (aspettando che sia tanto ingrossata che vi cappia), e poni in quel fesso una noce senza il suo guscio, che stia dove la midolla, e cosí tutto sotterrerai e nascerà poi tale; cosí si fa nelle canneggie alle nocciuole et alle mandorle, e si scapezza la canneggia e la ferula; et un arbore grande di noce che facci frutto, volendo mutarlo in tarentino, s' annaffi per un anno intero tre volte il mese con la liscìa.

Nascono i noci per lo piú piantati dagli uccelli, e lasciati stare a dove nascono fanno meglio; ma volendo traspiantargli, faccisi quando hanno tre anni, e di dieci chi gli ha trapiantati, gli han fatto bene. Ma come si sia, quando tu gli trapianterai, avvertisci quando gli cavi a non rompere loro la fittagnola, che ti farà sempre le noci guaste e bacate.

Ama terra grassa e sciolta e ben fondata, né rifugge la secca, non teme il freddo, allegrasi nei monti e nelle profonde valli, dove gli coli assai grassume al piede: ha in odio l'acque stagnanti che se li fermino al piede, si diletta delle correnti e dei rii che gli corrino appresso. Farà ancora nei luoghi cretosi e magri, cacciandogli assai terra buona ai piedi che fasci le sue barbe e rinvesta, alta per tutto un palmo, sí che non tocchi da principio la creta, nelle gran buche o fosse o divelti che sien perciò fatti profondi. Conviene adacquargli tanto che s'attacchino nei luoghi caldi, che con questo si mantengono; nei piani grassi et umidi e fondati ove perciò non sieno noiati da acque, vengono i noci sfoggiatissimi, sempre piú fertili nella parte piú bassa che verso la cima. Scrivono di gran nimicizia tra 'l noce e la quercia, sí che postogli appresso si secchi, se ben con il tempo si muti in quercia; cosa troppo favolosa e piena di menzogna, lontanissima dall'ordine della natura. Vogliono alcuni, che piantati che sieno s'adacquino in modo che non gli manchi l'umore, né che stiano troppo umidi, ché l'uno e l'altro gli danneggia. Si possono ancora piantare i rami, scoscendendogli con del vecchio dal tronco o dagli altri rami a primavera, ai quali si dee molto ben prima percuotere quella scheggia di scorze che si stacca co 'l ramo, punteggiarla et intaccarla con un coltello, di poi piantargli ben sotto in divelto, fossa o buca fonda, mettendo lor sopra buona terra cotta e calcandola con discrezione, scapezzandogli sopra terra un braccio; e di tal grossezza sia il ramo

da piantarsi, et in terreno caldo si facci di febbraio, adacquando sempre se vedi asciutto; di novembre si può far ciò anco nel freddo; e cosí attaccandosi cresce e viene innanzi piú presto; e ponendosi di noce sia di buona razza.

E' si può metter la noce in terra dal tempo che si sono raccolte le noci mature a gennaio e febbraio, di questi due mesi ponendole, se il paese è freddo, e se è caldo, di novembre; e quelle che di questi tempi s' hanno a piantare, bisogna per quattro o cinque dì prima tenerle al sole, e poi un dì solo intero nell' acqua; e ponendosi per non l' aver piú a levare, riempiasi mezza la fossa o buca, o si facci la buca un braccio e mezzo nel divelto, e in su quel fondo si metta la noce con la punta d' essa volta verso Aquilone, e lei a giacere con le sue commessure dal guscio sano, con sotto un coccio o una pietra, perché abbi causa, nata, di spargere le radici, e cuoprasi di terra minuta quattro o cinque diti; e venendo a crescere, si rincalzi di mano in mano di terra. Ma dovendosi traspiantare, semininsi in un luogo lavorato minuto, ancora senza tenerle al sole, solamente facendole stare per un dì e per una notte nell' acqua semplice in macero. Ma meglior pruova che i seminati fanno i tolti a caso alla campagna, fatti nascere per opera delle cornacchie o altri uccelli che in volando se li sien lasciati cader di bocca, o in stuzzicando e bezzicando su per i noci l' abbino fatte venire in terra. La noce, con tutto ciò, che tu hai a porre, meglio crescerà e verrà innanzi e nascerà, se nell' orina d' un putto vergine l' averai prima

tenuta in macero per quattro o cinque dì, e piú lietamente ancora se piú volte sia traspiantata. E si deono piantare i noci lontani da tutti gli altri arbori per difesa loro dai venti cosí per fianco fuora via e non mai fra gli altri, perché la sua ombra s' allarga assai, et è lor nocevole, come le gocciole che cascano sopra qualunque cosa delle sue foglie, le quali anco fanno danno a lor medesime: e nei luoghi freddi si traspiantino di due anni, e nei caldi e temperati di tre, impiastrando loro le barbe di sotto con letame liquido di buoi, o vero spargasi nelle buche della cenere nei luoghi freddi, e nei caldi della creta o sabbia; et in tutti i modi la cenere, datagli abbondantemente e postagli al piede e alle barbe, lo farà piú fertile e piú tenera la noce di scorza; e tanto farà cacciandogli nel tronco dal calcio un subbio d' arcipresso o altro palo di legno che arrivi sino alla midolla; e se scalzati avanti mandin fuori il lor fiore, si getterà alle loro radici dell' acqua calda, farà le noci piú tenere. E bucando con ferro che passi, e cacciandovi un conio d' olmo che vi suggelli nel tronco, medesimamente le rintenerirà, né farà le noci cascole, appiccandovi sopra un panno rosso che sia stato nel letame, o la barba del verbasco in cambio di difesa [1]; et a volere che il loro guscio sia rintenerito, quando si seminano schiaccinsi con tanta destrezza che non s' offenda il di dentro; e questo si rinvolga in foglie di platano, di vite, o carta molle o lana gentile, e si ricuopra con terra a quel modo.

---

[1] *appellato vice,* pare scritto sopra.

Non ama il noce di essere scabrato o zappato o vangato al piede che da piccolo. Ingrosseranno in certo tempo le noci, se da dove mette i rami in su 'l tronco lo sfenderai sino a terra, non intaccando il legno nella corteccia sola da quattro lati; e questo gli gioverà ancora che non si voti o guasti il legno del gambo del noce per altro tempo, e facendogli un canale da alto a basso per la buccia volto al sole et ai venti, lo farà durar piú; e se facci troppo ronchiosa o dura la noce, intacca la corteccia intorno al gambo in giro, che scolerà il cattivo umore. Ha insegnato l'esperienza essersi attaccato il noce nel terebinto e nel pistacchio, et esservi sopra divenuto di maggior grandezza che non è la sua razza. Il terebinto e il pistacchio ricevono adunque la marza del noce, e se non sempre ciò sortisca, non è da perdervi la fede, ma con un poco di diligenza, se ben difficile, s'afferra. Conviene seminare il noce, e come egli abbi due o tre anni si dee sbarbare affatto con tutte le radici e nella fittagnola cacciare la marza che incarni e di nuovo ripiantarlo, e si vedrà l'uno e l'altro appiccato insiememente venire innanzi; o veramente eleggasi un rametto d'un anno e rivoltisi, et insetato diligentemente si leghi con salce. Piglisi una noce e da ogni parte se gli rompa il guscio per modo che non si guastino punto gli spicchi che sono dentro, e con gran cura appresso a questo si cavino quei frammenti legnosi che sono tra spicchio e spicchio, dipoi involta questa noce in foglio bagnato o pannolino fradicio gentile, perché le formiche non lo mangino, e

seminisi come di sopra; e nasceranno, scrivono i Greci, le noci ignude e senza mallo di sorte alcuna. Ancora affermano che se sia uno che da per sé mastichi delle lenti, essendo digiuno, e mentre che ancora, senza averlo mandato giú, mastica questo boccone, quando le noci sono in fiore morsicchi un di quei rami, si seccherà l'arbore e marcirà; ancora verrà meno se se gli caccierà nelle radici un granel di lente che abbruci, e se avendo forato 'l tronco a traverso, v'orinerà dentro un fanciullo; o se alcuno avendoli scalzata la radice vi metterà del dittamo, delle fave, o un panno mestruato di donna, diventerà l'arbore secco et andrà via. Ciascheduna noce da prima mette una sola radice e con questa sola cammina all'ingiú; come arriva al fondo della fossa, ribattuta dalla durezza della terra si ritorce, e da sommo manda fuori da due rami tutte due le radici. Le noci che s'hanno a eleggere per seminare sien salde e di buona proporzione, perché le grandi e grosse non profittan bene; pesanti, liscie, ben fatte e mature. Pruova il noce bene annestato in sé medesimo a marza di marzo, et a bucciuolo un poco piú tardi, d'aprile, quando si stacca la buccia; et allora si può annestare in sui nocciuoli et in sui castagni, e cosí per contrario, a bucciuolo piú che a marza. Gli antichi credettero un tempo che non ricevesse il noce inseto in alcun modo, come tutti gli arbori di ragia non lo ricevono, tra i quali pur s'è visto per un poco il pino aver accettato il nespolo. Ma i Greci l'insetarono, sí come si può vedere; ma son pruove cosí fatte per

un bel vedere, ma non da farne incetta. Certa cosa è ancora che in quello di Genova fu insetato un noce presso alla città d'una marza d'ulivo e tenne per un pezzo: e di vero che fra l'ulivo et il noce vi è gran conformità delle scorze, ma bisogna poi che s'accozzi la qualità del paese temperato e d'aere mite che si confacci all'uno et all'altro, perché non in ogni luogo e non d'ogni sito riescono, né ad ognuno, questi inseti. Quando il mallo della noce si stacca dal guscio, allora è segno che ella è fatta e matura, il che è all'autunno, nel qual tempo colte sbatacchiando i rami, s'ammontino insieme al sole e cosí riscaldate fra loro e da quello si staccherà il mallo; di poi smallate si tenghino quattro dì al medesimo sole e di quivi si portino in una stanza in palco asciutta e si conserveranno; e nell'arena si manterranno per un pezzo come fresche, come colte allora, ma piú tempo, messe in un vaso ben turato in bocca e sotterrate, o messe in una brocca impeciata in bocca posta in fondo del pozzo. Conservansi comodamente nella paglia e piú nelle sue foglie secche all'uggia, et in una cassa che sia fatta tutta del lor legno medesimo; mesticate ancora tra le cipolle bastano assai, alle quali stando insieme leveranno il fortore. Se subito colte le noci e schiacciate senza guscio si comporranno nel mele buono in un vaso di sopra ben riserrato, in capo a un anno saranno l'istesse, et si farà il mele buono alla gola e alle arterie. Ancora secche, tenute nell'acqua chiara, mutandole ogni dì per tre dì, si monderanno i suoi spicchi ritor-

nati freschi. Le noci che appariscono nere di fuori, smallate, lavate con acqua salata torneranno bianche; le abbrustolate nutriscono meno e mangiate all' ultimo incitano a bere. Con la corteccia del noce, massime quella delle barbe, si tingono le lane et i capelli di natura rossi. Fassene olio e schiacciate, poste nelle gabbie sotto lo strettoio. È grave allo stomaco. Ai panni e alle lane fa buono effetto, e per ardere. Il legname del noce è ottimo a tutti i lavori e coperti e scoperti, et all' intaglio ancor che minuto regge con lo scarpello. Segasi in panconi grossi, e questi sotterrati sotto la mota o presso all' acqua o sotto i vivai, in capo a tre anni et asciutti si lavorano, avendo preso buon colore, e scuoprono belle vene e marezzi secondo i paesi, come a Napoli e Bologna et in Spagna, ove son noci che aprono di tavole nel mezzo tre braccia; come ne fu uno al Borgo San Sepolcro. E tra i domestichi arbori questo e 'l castagno crescono et ingrossano piú di tutti gli altri. Le travi di noce avanti che sien per rompersi danno un cricchio, come fu nel bagno a Antandro.

Dell' **Olmo** se ben si truova chi ne scrive di quattro sorte, tuttavia si riduce a due, montano e campestre. Questo si dilata e cresce fuor di modo in alto, l' altro piú corto e per tutti i versi di minore grandezza; domestico quello, questo salvatico. Altri tengono tutte queste particolarità a contrario l' uno dell' altro. Come si sia, l' olmo marito, detto attinio, perché alle viti è sommamente comodo, diremo che sia il

minore; l' altro chiaman gallico, eccelsissimo, detto francioso; e l' olmo naturale, il simile; et ottimi per vinciglie e per scamati da maneggiare cavalli i suoi rimettiticci che egli fa, tagliatigli i rami. Questa pianta e generosa e lieta produce assai fronde e poco seme: di qui s' è creduto da molti che sia sterile, perché il seme nel primo germinar delle foglie sotto quelle e tra esse si nasconde; ne sono tra questi i seccagni che non ricercano acqua. L' altra sorte è l' olmo naturale comune per tutto, che ha la foglia un po' piú divisa, ma tutta addentellata minutissimamente, e dal medesimo picciuolo quella multiplicata, buona al pascolo dei buoi, capre e pecore, dopo quella che è migliore come piú grande. Godesi meno dei luoghi montuosi, ma sí bene delle acque con le quali s' annaffi o che gli corrino al piede. È vero che la Spagna per la rarissima pioggia che vi è (passando tal' otta un anno che non vi piove) viene ricompensata dalle grosse brinate e dall' umidezza e freschezza naturale delle notti nei tempi caldi, ma queste non bastano a far belle e vigorose piante degli olmi, poiché alla lunga e larga viottola che va diritta allo Scuriale, guarnita di grandissimo numero di quà e di là, è salariato uno che di continuo giornalmente gli annaffia, derivando solchi d' acqua pieni dal vicin fiume, dal che si cognosce espressamente la differenza che è in loro da innaffiargli a non dar loro acqua; è ben vero che adulti, cioè carichi d' anni, non n' hanno piú di bisogno, divenuti a quell' ampiezza massima che se ne veggiono molti;

ma annosissimi sono e grandissimi e grossissimi quelli della piazza dell' antica Fiesole, che per memoria d' uomini, passata per le mani e memoria dell' uno nell' altro, valicano di gran lunga un mezzo migliaio d' anni; et uno antichissimo ne è lungo la Sonna in Lione di Francia, di mirabil procerità, che serve per campanile a una chiesa con molte che vi sono campane attaccate. È openione che l' olmo aggiovi e nutrisca la vite, ma bisogna che discosta dal suo piede piantata vi saglia sopra, che allora non sendo offesa dall' intricate radici dell' olmo, s' accompagnerà seco piú volentieri, tenendo poi l' arbore aperto al sole e povero di rami. Cosí l' ama per marito la vite et in tanto amandolo, che per foro innestatavi come si disse nel ciriegio in sé stesso, nutricandola la mantenghi con fargli fare il suo frutto. Desiderano ambedue terreno grasso e di temperata umidità; né rifiuta l' olmo la creta o terra soluta. Si raccoglie la *samara*, che cosí in latino s' appella il suo seme che nasce su le frondi, dando, come s' è detto, nella prima messa fuori a calen di marzo o poco dopo, secondo il paese, quando comincia a ingiallare, Columella dice rosseggiare; di poi tenuto all' uggia per due dì, Columella dice al sole, sì che non secchi, si getti in terreno acconcio come si disse dei mori, e si ricuopra leggermente due diti con terra grassa, putrida, letamata, crivellata minutissimamente, cuoprisi quivi poi con robaccia o stuore, e non piovendo vi si spruzzi sopra dell' acqua piuttosto che s' adacqui, e si netti dall' erbe; e cosí si facci, cavata la coperta

quando saranno nati; e cresciuti un braccio e mezzo si trapiantino all' ottobre ove hanno a stare, in terreno divelto, fosse o buche spaziose e profonde, eleggendo il tempo asciutto e giornata buona. E volendo indugiare a trasporgli di primavera, bisogna avvertire di farlo innanzi che movendo si sbuccino le barbe, le quali, perché crescono assai abbracciando del paese, si deono sempre i nati di seme traspiantare di buon' ora; e cresciuti di cinque anni, se gli dee porre le viti accosto un braccio o un braccio e mezzo, di pari età, perché la vecchia lo secca e l' uguale vive insieme e cresce e gli giova, non come il salcio o la vetrice che fa nocimento al vino; non già l' albero o 'l pioppo; se gli dà allora creanza d' alto o basso secondo che richiede la natura del paese, qualità del sito e terreno, perché in monte vuole essere meno alto, e in piano si può crescergli i palchi secondo l' augumento della vite, alla quale lascierai sempre i capi principali che superino di sopra l' olmo. E cosí fanno a tutte le sorte di viti che sieno accomodate a andare sopra a qual si vogli arbore, rastremandogli le messe et i rami, allargandolo bene in mezzo, accomodandolo di maniera che la vite apparisca sempre dominante padrona dell' arbore, e massime sopra l' olmo che fa gran messe e pullula tuttavia sopra di nuovo. Ma è piú util cosa e non punto fallace piantare gli olmi mariti nell' autunno, perché non hanno seme: e si pongono con pianta di radice, togliendogli dal calcio dell' olmo, di quelli che sien nati dalle sue barbe i piú lontani, o vero dai boschi, nei quali ne

sono molti, ché 'l terreno gli produce da per sé. In alcuni luoghi si pongono a marza, tolte dai piú vegnenti rami, cacciandogli nelle fosse, come si disse dei mori; e ripropagginando i suoi rami si multiplicheranno tuttavia a far nuove piante per riporre; et altrettanto si può fare ne' frassineti. Scrivono che riceve l' olmo d' inseto il moro, ma si va a perdita manifesta, perdendovi su di bontà la sua foglia. Produce l' olmo un' uva e gomma, massime in Corito monte di Sicilia, ma non è d' uso utile alcuno, se bene le sue foglie tenere, quando da prima dan fuori, cotte a modo degli spinaci, si mangiano come l' altre erbe, né sono d' insipido sapore. Volendo nei campi sementare fra gli olmi con potervi arare, ponghinsi lontani l' uno dall' altro quaranta braccia, perché sfrutta, consuma e si dilata assai e fa uggia fitta e soda per la foglia, che ha tanto serrata insieme et abbondante, che occupa e danneggia, tenendo a dietro tutto quello che gli è sotto e d' attorno; e si formino di maniera i rami che l' uno riscontri nel vano e non sia opposto all' altro; e quando l' olmo invecchia scavisi ove si guasta vicino alla midolla, in modo che scoli l' umor cattivo e ritorni sano. Zappisigli di continuo o vanghi attorno e si procuri di sfrondarlo senza danno della vite; piuttosto se gli scemi la materia co 'l pennato per i bestiami. Gli olmi nati alla campagna si traspiantino grossi quanto è il braccio nel polso, scapezzandoli bene alti con due forcelle o tre, che cosí non patiranno: e quanto l' uomo è grosso, cavato con diligenza con le sue barbe senza la botte, s' appic-

cherà felicemente, avendone fatte capitozze; ma sopravvenendo caldo adacquisi copiosamente. Si rivoltano tutte le foglie ad una ad una all' olmo subito dopo 'l solstizio, il che mostra che gli è passato. Il suo legname è tutto di serrato e sodo midollo. Basta all' aere come la quercia, e nell' acqua è eterno, buono per ruote di carri e per mozzi e per sale e forche. È legname che tiene il fermo, sodo e forte, buono per travi, per viti da strettoi e panconi da ogni uso e stegolati e burie et anelle da gioghi, durabilissimo per porte, all' acqua et a' venti resiste voltando le sue asse capo pié nei lavori ritti, et in questi cioè che si ponghi la cima verso terra et il calcio all' aere. Le foglie dell' olmo poste sopra a ferite che non penetrino molto a dentro, pestate e messe sopravi fasciate, le sanano.

L' **Orno** da Columella è chiamato 'l frassino selvaggio. È arbore assai grande, con pulito pedale, di corteccia leggiera e serrato di foglie, quasi simile al frassino, a tal che tutto rassembra l' aborniello, del quale s' è scritto di sopra in questa parte.

L' **Ontano**, detto dai Latini alno, ama tanto l' umidità e la frescura dell' acqua, che cresce ne' pantani e sta volentieri rasente le ripe dei fiumi e sostiene tuttavia l' acqua stagnante attorno, sí come posto per palo a fondamenti nell' acqua, dura eternamente; fuori vien meno in breve tempo, ma è legname sodo da sostenere importantissimo peso; per i fondi di nave

e squeri che van sott'acqua dura assai et è buono. Nasce di seme da sé stesso cascando in terra, et ancora raccolto quando è maturo può seminarsi in terreno umido; ma meglio è trapiantare dei nati in luoghi acquidrinosi, per aver l'uso del legname e bella verdura, avendo egli le foglie alla foggia e quasi grandi quanto quelle del nocciuolo. Riceve in sé, se si facci l'innesto sotto la terra, l'inseto del pero a marza, osservando di farlo quando è in succhio. La sua corteccia s'adopra a tignere i cuoi. Fa il suo seme nell'autunno, avendo prima fatti i suoi fiori. Aristotile scrive come per miracolo gli alni nella sola isola di Candia non essere sterili; nelle nostre bande per certo non porta frutto alcuno; i suoi rami son buoni a far pali per le viti. Truovasi il tubero ancora nell'alno, ma tanto piú cattivo, quanto è differente dal cedro e dall'acero l'alno, a tal che i tuberi dell'alno non sono in prezzo. Sono in stima quelli dell'acero e del carpino, e piú quelli dell'acero, del quale gli uni e gli altri hanno il brusco e 'l mollusco, ma il brusco ha piú ritortole e piú crespo, il mollusco piú semplice e piú sparso, e se e' capisse la larghezza delle tavole da mangiare avanzerebbe il cedro; serve con tutto ciò a tarsie et a tavolini. È il tubero vizio delle radici degli arbori e grandemente è appruovato quello che sotto terra si ritruova, il che è piú raro, e non tanto per la rarità quanto per la degnità della sua bellezza è apprezzato. Sopra la terra ancora e nei rami si genera piú spesso, e tanto piú si compera quanto è maggiore. Né sono altro i tuberi degli

arbori che a similitudine di ghiande di carne et a un certo esempio di nocchio serrato, et insomma una nodosa parte tutta insieme ristretta e riserrata, tutta nodo apparente di dentro non solamente, ma ancora di fuori, piú dura, soda, densa e stivata insieme di tutte l'altre parti: né in essi è né polpa né vena, come un callo di carne ravvolto in sé stesso. Apprezzatissimi sono nel cedro, tanto sono i nodi dell'abeto, e nodi e gruppi e marezzi e mascherozzi di legname s'addomandino, per commetter in tavole o studioli di legname, et in tarsie di sottile e bel lavoro.

Il **Pero**, sí come il melo, si ritruova domestico e salvatico e di tutte sorte, credo io; come dell'uve, quanti paesi. Imperciò tutti ad uno ad uno richieggiono la medesima coltivazione e governo; solamente alcune sorte ne sono che desiderano differente sito e talora differenziata qualità di terreno; e molte volte di piú razze traportandone in un sol paese, tutte le fanno, se non cosí bene come nel lor natío, almeno rappresentano la forma della razza di quella spezie e talora gli stessi pomi e di grandezza e fazione uguali, se non di sapor pari. Onde è che aviamo vedute in Italia pere di Polonia, di Costantinopoli e di Francia, le tanto menzionate e tanto miracolose pere foglie, le quali sono cosí fatte che nella propria carne della pera rasente il piccollo hanno di piccole foglie una corona, e le pere della Mirandola, le quali di grossezza e grandezza avanzano tutte l'altre che si ritruovano, poiché io

ne ho avuto di quelle che non avendo rifuggito i lor peri i luoghi piani e grassi, hanno passate trentadue e trentatré oncie; le pere bergamotte che chiamate pere del Signore, trasportate dalla Natolia hanno benissimo alli-gnato nelle parti di qui, che sono di gentilissimo e delicato sugo per la stagione dell' inverno; imperciò quelle che io soglio addomandare le pere bergamotte dell' estate, sono le bugiarde pistolesi, e veramente cosí, perché hanno di estate l' istessa suavità di sapore che quelle d' inverno, e queste vengono di state; al mezzo come al principio d' essa le che sono primaticcie, giugnole, di più sorte, piccole e grossette; accanto le quali e con quelle a un' otta le moscadelle et un poco poi dopo le moscadellone; et in ogni mese che segue si può mutare non solo una sorte, ma piú sorte di pere che maturano di tempo in tempo, sempre piú d' una sorte, anzi molte sorti insieme. E per l' estate ancora, le diacciuole, tanto suavi e sugose, le spine, le cipollone e le limone, le carovelle bianche e nere, le buone cristiane, le pere roggie d' ogni fatta, le bugiarde, le zuccherine, le limone, le rosselline, le campane, le sorbe, le pere coscie di monache, le cosime, le gentili, le sozze, brutte buone, sanfriane, strozzatoi, sanmarine e sammartine, le garzignuole, le romane tanto piene di succhio e che bastano; le bronche che durano tutto l' anno e non sono in perfezione se non come comincia a riscaldare l' aere; le rosselle e le papali che son grosse e grandi e vogliono essere mangiate presto, di buon sugo e sapore; le verdone grosse

tonde che non maturano mai che in su la paglia e si colgono al fine dell' autunno, buone cotte anzi che crude, come molte sorte delle dure e sode, che son piuttosto medesimamente buone cotte che crude, come molte sorte addotte qui d' Alemagna e d' Ungheria, di Francia le lionesi e di Polonia le polacche e di Dacia e d' Inghilterra e le turche e di molti altri paesi che a noi mutan nome, e si chiamano secondo i paesi variatamente; ma le dette sono veramente le principali.

Deesi soprattutto osservar questo, che le statereccie si ponghino tuttavia nei lati piú freddi e volti a tramontana, se bene tutti i peri sono di natura di amare piú il freddo che il caldo; et in quei luoghi che sono piú freddi e che vi tiri anco del vento fanno meglio pruova e piú frutto, desiderando sempre d' essere nelle radici dei monti, nelle coste delle valli et in poggio, piuttosto che nei piani; avverto che in questi ancora fanno, ma con piú belle piante e minor frutto. Non ostante ciò amano terreno grasso e sustanzioso, tutto uguale e di buon fondo, e questo ricercano assai piú nei paesi freddi, perciocché nei caldi vogliono terra tenera, leggiera e al tutto priva di umidità, non fangosa e non cretosa, e nei temperati si contentano di mezzana qualità; e se s' appiccheranno ancora nella magra, cretosa, asciutta e gessosa, faranno i frutti piccoli e ronchiosi, et alle tardie gli cascheranno i frutti prima che le conduchino, come nelle acquidrinose faranno assai men frutti e cattivi. Imperciò nel terreno lieto, grasso e dolce staranno

le piante sane e produrranno buon frutto, e massime se sieno alle spiaggiate de' monti o ne' piani che danno loro il cominciamento, vicini a essi, che in questi si mantengono bene e non traligneranno. E 'l bergamotto piú che d'altra sorte et in piano et in poggio non degenererà, provando per tutto, se bene naturalmente ama le valli grasse in lato freddoso, ma che non vi possi molto il vento. Perde facilmente il pero avanti la maturezza il suo frutto ancora che non piova, ma sia nugolo e regni il vento Austro, perde il fiore et i primi frutti; se saranno cosifatti dì, e se orezzi l'Austro quando s'aprono i fiori e seguitino accanto le pioggie, in tutto periscono i suoi pomi. Fanno ancora due volte tra i peri quelli che sono primaticci. I peri non sono da essere piantati tutti ad un tempo: i lunghetti e rotondi dall'occaso delle Vergilie sino alla Bruma; tutte l'altre sorte dall'andar sotto la Saetta a mezzo inverno. Dirittamente ancora si piantano i peri nei paesi caldi et asciutti di novembre; e nei freddi, ove si possono adacquare le piante giovini, se 'l caldo poi stringa, di febbraio e marzo; e volendo seminare il seme delle pere mature, lo seminerai come quello delle mele alla primavera nei luoghi caldi ove si possino innaffiare, e nei freddi a novembre. Nati, cresciuti, allevati e fatti grossi con avergli ben custoditi, come si disse dei meli e noci, in capo a due anni, volendo averne frutto, presto s'insetano a marza, cavandola dalla vetta l'un dell'altro; o vero si traspiantino piú d'una volta et alla terza si mettino a dove hanno a stare, in

divelto, fossa aperta o buca grande, ben lavorato in asciutto; e la prima volta si incominci a muovere finito l'anno. E volendo ancora piú presto vederne il frutto, nati d'un anno si taglino rasente la terra e cavatane dalla piú grossa parte una buona marza, s'innesti in sur un pero giovine di buona razza e vegnente o in un salvatico ben appiccato, benché i peri domestichi sopra i domestichi annestati proveranno meglio che sopra i salvatichi, sí come i meli e susini. I peri volti a tramontana o al Subsolano si avvantaggino a piantare con le radici quindici dì e non piú avanti la Bruma: e quelli che sono di razza di maturar le pere presto in su 'l suo arbore, e che sia di questi di natura d'essere gran piante, come i moscadelli e tutti i giugnoli, sarà bene che si piantino in luoghi freddi al mezzo della primavera, e nei caldi poco innanzi, come nei temperati verso a dove naschi il sole et a tramontana. Volendo far pruova di piantarne a ramo, conviene scoscendere dei piú rigogliosi con un poco del vecchio come si disse del noce, o veramente delle piú belle messe giovini di cima e rami che siano dal mezzo in su e con la diligenza posti e procurati che si disse di quello, s'appiccheranno. Altri spiccan dal tronco piú basso le piú belle *scytale*, ciò è come novoli, e le piantano come quelle degli ulivi, sí come anco i germogli che talora gli nascono al piede, tanto migliori quanto piú discosto averanno pullulato dall'arbore, sí come quelli che dalle radici saranno nati, che non deono avere manco di tre anni, se bene anco di due si posson

porre e terranno. Ma a voler venirne in piante da presto fruttificare, vadasi alle selve e cavinsi con diligenza i peri salvatichi grossi quanto un' asta, di buccia lisci, giovani, non rimessi o vecchiaticci, rigogliosi e sani; e questi si piantino a dove hanno a stare, dando loro della terra cotta al piede, et afferrati di due anni s' annestino della miglior sorte che si desideri, a marza, di novembre, in luogo caldo, fasciandogli bene e turandogli con stoppa; e nei freddi a febbraio e marzo. Si possono ancora insetare a piastra et a bucciuolo et a scudetto, di maggio e di giugno: e di marza s' inseta bene in altro. Imperciò cosí et a coronetta s' insetino i peri moscadelli nei peri cotogni, che ingrosseranno i frutti e cresceragli l' odore: ancora le pere bronche acquisteranno sopra 'l cotogno; ma bisogna fare l' innestatura nei giovini a terra, e di poi traspiantandogli fare andar ben sotto l' innestatura; et insetando a bucciuolo, quello scamozzolo di legno ignudo senza scorza che avanza sopra 'l bucciuolo conviene ben coprir di cera o altra materia che lo difendi dal sole, il quale lo seccherebbe per altro e sarìa cagione che non s' attaccasse: e tanto si facci a' fichi et a tutti, eccetto che a' castagni, i quali, per aver il legname sodo e resistente al caldo e al freddo non ne hanno di bisogno. Ricevono i peri i mandorli di scudetto, per far cosí una pruova: ma per allignare le razze meglio, è di melo in pero e cosí per contrario; e piú di tutti è sicuro e buono di pero in pero, e, come si disse, domestico piú che salvatico, ma per produrre poco frutto, piccolo e di piú

sapore. S'inseta ancora nel pruno spino, cioé spina bianca o prun bianco, orno, nel noce, nell'aborniello, nel frassino, nel castagno, nel salcio e nell'alloro; ma importa tor marze che abbino spuntato e non ch'altro cominciato a dar fuori il fiore, perché s'attacca in ogni modo; e fra scorza e legno innestato in sé medesimo, se sia grosso e giovine, di bella buccia e liscia, accetterà in giro sino in tre marze, le quali s'hanno a eleggere vegnenti, rigogliose e gagliarde. Nel pruno bianco fa buona pruova con acquisto di sapore; ma si sminuisce la pianta. E volendo far peri nani, s'annestino in su questi, gastigandogli con il pennato. E tutte le sorte d'odori che se gli ponghino nel modo detto di sopra accettano e rattengono meglio d'ogni altro frutto, sí come piú di tutti gli altri frutti desiderano d'essere scalzati spesso e zappati intorno al piede, e cosí scavati bramano di star tutta l'invernata. E se e' si scalzeranno bene avanti che e' comincino a fiorire, adacquandosi poi quando fioriscono con acqua mescolata con vino, o vero si riempia quella buca di buona vinaccia, lasciandosi infradiciar quivi, ratterrà quasi tutti i fiori e condurrà i frutti. Gioveragli se passato l'anno se gli dia qualunque sorte di letame: quello di bue gli crea densi e spessi, et una carogna di bue sotterratagli al piede dalla banda di sopra, se sia in costa, che gli possi calare il succhio alle radici, e se sia in piano, un poco discosto, gli farà bene in accrescer frutto e rigoglio: e tanto farà a tutti gli arbori, e massime agli aranci, sí come ogni bestia

morta. Alcuni mescolano co 'l letame da darsi a' peri della cenere, per acquistar grado al sapore. Nei terreni umidi o che s' adacquino amano d' essere bene letamati; e ne' terreni asciutti e secchi diasegli cenere e ceneracciolo di bucati pur assai, mettendogli una zeppa di quercia o di faggio nella buca fatta nella radice principale con la trivella gallica, ricoprendo prima con cenere che sopraggiunghino i freddi grandi; produrrà frutti assai e piú delicati, et avendo l' arbore inclinazione a marcirsi, si ricorreggerà. Facendo il pero i frutti ronchiosi e quasi sassosi, cavisi della terra dalle piú basse radici e portisi via con tutte le pietre e pietruzze che vi si ritruovano, e vi si riponga in cambio terra minuta crivellata o cotta, con adacquare spesso; e diventeranno di miglior tempera. E strofinando le barbe del pero quando si pianta con fiele di bue spremutovi sopra, acquisterà bontà ne' frutti e gli manterrà, né patiranno i suoi fiori; la messa in che s' inseta il pero sia d' un anno, o 'l pollone, e prima che si spicchi dentro si spogli d' ogni foglia e tenerume; e se vorrai che siano i pomi dolci et abbondanti, forerai il tronco appresso terra e vi caccerai un conio che suggellivi appunto, di qualche legno sodo come pino, o tutta cenere, oltre a quello che s' è detto, di faggio o di quercia; insetando il pero nel moro nero, ché cosí verrà meglio ad attaccarsi, farà le pere rosse. Quelli che sono di razza di fare pere dure et aspre, traspiantandogli in terreni piú delicati e morbidi e gentili, s' emenderanno dei difetti loro. Ancora, co 'l fiele di toro stro-

picciando le radici, e piú ammazzando, gli si vieterà che non gli faccin danno i bachi o i vermini. I bruchi gli danno talora gran danno, al che conviene di riparare con levar via loro certe foglie che gli restano cartocciose e gonfie secche, perché quivi generati al caldo pigliano la via e mangiano tutte le messe tenere dei peri, meli, cotogni e susini; bisogna tagliarle del tutto et abbruciarle. Le pere carovelle cosí bianche come rossiccie e negreggianti, volendo farle diventare d' odor di moscadelle in questi nostri paesi e caldi e temperati (perché il pero carovello non pruova che nei freddi e fan piú grossi nell' alpi), piglierai marze da loro di questi luoghi e le annesterai in su 'l pero moscadello, il quale ti farà le pere del sapore et odore di moscadelle, e verranno un poco prima del solito, né basteranno come le proprie; imperciò bisogna mangiarle dietamente senza serbare. È di mestiero di cor le pere secondo le loro spezie piú a buon' ora o piú tardi, secondo la loro qualità e a mezzo tempo secondo che maturano: e quelle che si vogliono per serbare, eleggonsi delle piú sane senza pestarle o percuoterle, e massime le bergamotte, le quali anticipandosi a corle al fin d' agosto, basteranno piú che colte al fin di settembre; imperciò l' usanza è di coglierle tra l' una santa Maria e l' altra. Ma volendo servirsene in varii tempi, in diversi tempi bisogna corle e porle a serbare in luogo asciutto su per tavole secche, che non si tocchino l' una l' altra, e mangiarle di mano in mano che s' inteneriscono et imbiancano di colore, che è il segnale della maturezza

loro, perché di raro s' aspetta a lasciarle maturare in su l' arbore; ma se fosse possibile che v' aspettassero sopra una brinata, questa sarìa la strada d' averle stagionate, come le sanfriane che sono di sapore appresso a queste eccellenti, e di sugo e sapore come le bugiarde pistolesi, le buoncristiane e tutte le pere d' inverno. E tutte le dure e le aspre cosí di queste sorti come delle altre si hanno a mangiare cotte con zucchero o mele o sapa o pur nel forno, poste in tegame senz' altro semplicemente; ma le moscadelle nel zucchero conservate, bollite prima in giulebbe, sono molto buone e dispositive del benefizio del corpo. Deonsi cor le pere a luna scema in giorno asciutto e sereno dal mezzodì a sera e con mano, perché sbattendole si guastano, e s' avvertisca a non spezzare i rami, i quali son piú d' ogni altro arbore fragilissimi; coltevi si tenghino al sole per due dì, e distruttavi in su 'l piccollo della pece, s' attacchino al palco in luogo secco difeso dai venti e serrato bene. Altri le cacciano in sapa, in vin dolco, in passo o mosto, che vi stieno ricoperte nei vasi pieni; molti fra la segatura dell' arbore di lor medesime sotterrate; altri in un vaso fra le foglie secche di noce, altri fra le vinaccie, sí che le non si tocchino l' una l' altra, et in vasi impeciati volti sozzopra e ricoperte di segatura del medesimo arbore; molti, mettendole in vasetti bene impeciati una per una, tutti gli cacciano in un gran doglio ben serrato e coperto; altri, fatta una fossa, ponendo nel fondo dell' arena di fiume umidiccia, ricuoprono sopra di arena asciutta e

poi di terra sopra, accomodata in modo che non vi possi entrare l'acqua: altri nelle fanfalugole o flocce dentro alle casse turate e stoppate bene con loro; altri fra le paglie trite o monti di grano. Alcuni altri subito scelte l'hanno cacciate in vasi coi lor picciuoli impeciati, e similmente in vasi turati in bocca con la pece o gesso e posti allo scoperto, sotterrati dentro al sabbione; altri nel mele acconcie, sí che l'una non tocchi l'altra; alcuni, posta a fuoco l'acqua salsa, quando per il bollore levi la schiuma, fattala schiumare e lasciata raffreddare, ve le caccian sotto e lasciano stare per un poco, di poi le mettono a serbarsi in un orcio turato bene; et alcuni altri, lasciatele stare nell'acqua fredda o salsa o salata un dì et una notte, le pongono appresso nell'acqua dolce pura a macerare, et accanto le mettono nel vin dolce, mele, passo o sapa.

Ma le pere che a questo si eleggono hanno a essere trascelte non affatto mature, non bacate, colte il dì al caldo, a luna crescente; e dure allora e sode alquanto, un po' verdi, si mettano in un vaso turato con un coperchio, stivato ben per tutto, e capovolto si sotterra in lato ove passi sopra l'acqua d'un rio corrente, ma che non penetri punto dentro. Ancora, le dure e sode di carne e di buccia, primamente ammontate in su 'l palco quando cominciano a intenerire, si pongano in un vaso di terra cotta impeciato e coperto co 'l suo coperchio, si riempino i fessi di gesso stemperato, di poi si sotterri in una piccola fossa, in un luogo ove batta il sole continuamente. Oltre a questo, le pere divise e

seccate al sole si conservano a vari usi di manicari. Ancora, in una brocca di terra cotta, togliendole non crude affatto né troppo mature, empiendola di sapa sino a un terzo, sane et introdottevi dentro, poi finita d'empiere sino a sommo che vi restino dentro, si conserveranno, avendola ben serrata in bocca. Fassi una gelatina delle pere per i digiuni delle donne, detta castimoniale. Cacciansi le pere maturissime fra 'l sale, e quando sono le sue polpe disfatte, si conservano col medesimo sale, e si ripongono in vasi di terra cotta impeciati. Le pere carovelle d'ogni sorte, ma piú le roggie dell'altre, si conservano al buio lungo tempo appiccate all'ultimo solaio, tenute chiuse le finestre della stanza e gli usci che vi sono, che hanno a essere doppi, affinché non s'apra mai uno che sia serrato l'altro. Basta il pero di sua natura assai per essere arbore che indugia assai a venire, cosí come di tutti i frutti simili, come quercie, pini, noci, abeti, e per contro quelli che vengono presto, presto se ne vanno, come arbori, saliconi, ontani e peschi. Volendo che il pero basti piú lungo tempo, traspianta quercietti giovini in luogo buono et annestavi su i peri; scegli le quercie di buccia liscia e delicata e gentile, e vuole essere annestata a buccia, ché cosí come t'ho detto il pero fa meglio che in altri; e fallo quando le cominciano a muovere et a buccia: ma le pere non ti riusciranno sugose. Imperciò piglia delle bergamotte, ghiacciuole e sementine, e cosí fatte pere nate basteranno senz'altra diligenza tutto l'anno. Ma sono cose queste da farne pruova

per saperle e vederle un tratto, ma da non ne fare incetta o impresa piú che tanto. Ora quel gelo scolerà di quei vasi dopo tre mesi, avendogli appiccati in alto; e quando s' insalano è bene infondervi la nigella verde, et [avranno] [1] non ingrato sapore.

Delle pere ben mature si fa vino, strignendole al torchio in sacchi con le viti, o con gravissime pietre caricandole: dura di verno, ma nel primo caldo inacidisce, e acerbo è accomodato allo stomaco e ristagna le destillazioni degli intestini. Seccansi le pere mature e delle migliori, avendo cavato l' osso loro e le granelle, dividendole piuttosto con canna e mondandole, che con coltello, spartite in tre o quattro parti. Il legno del pero è molto dentro unito e senza tiglio, imperciò s' adopra a tavole per stampare, a cose di intaglio minuto e per figure; e le casse fatte di pero conservano le sue frutte serrate bene senz' altro. Le pere cotte sgravano lo stomaco e crude l' aggravano: et ambedue conviene mangiarle a questo effetto per ultimo cibo, et innanzi mangiate astringono grandemente. La soma delle pere è grave e disagiosa alle bestie che la portano, et il rimedio è darne a mangiar loro prima che le se ne carichino. Ebbero in pregio gli antichi le pere nordacee, dette cosí perché accompagnano facilmente le nostre giugnole e le sementine, che vengono alla semente;

(1) Non è facile leggere nel mezzo delle due carte 263 e 264 per una macchia d' inchiostro che le ha seriamente danneggiate: onde qualche lacuna che si troverà più avanti.

le ricordò Catone, dette ancora mustie. Fra queste sono le serotine, di figura d' un turbine, che stanno in su 'l pero sino all' inverno, per maturarsi co 'l freddo; e le prestissime primaticcie odoratissime chiamavano superbe, noi moscadelle; le crustumine, dette da un castello di Toscana oggi disfatto, rosseggian da una banda, gratissime al gusto; glatiole, dette in Italia le regie; di corto picciuolo l' amerine; e le piú di tutte tardie le signane; e le sirie di color nero con le quali contendono le picentine; le sirie si dicono in Italia corocle, altri pensano che le sieno le tarentine; testacee dal colore, lanuvinie, numantine, alessandrine, numidiche, greche che per il freddo maturano, decimiane e falsodecimiane, delobelliane di lungo picciuolo, pompeiane, mammose, liceniane, sivariane, tivanniane di lungo piccollo, favoniane delle superbe un po' maggiori, anitiane d' agretto giocondo sapore, tiberiane dette oggi agostine, del gusto di Tiberio, che crescono e maturano co 'l sole; in altra maniera sono le medesime che le liceriane; amerine, nucetine, numantine, picentine, latiune o laterisiane, voconie, lolliane, meviane, tulliane, settimiane che son serotine, tetiane, turiane, antiane, preciane, auleriane, coriolane, cucurbitine; volinie altri volumie, Vergilio le chiama gravi, altri liberali; mirapie, nardine, mitie, mespelee, lauree, rubele, onichine, pupurie, le rossette, le calculose, barbarice, venetie, patritie, voconie verdi lunghe, corvische, timose, le lacrie, pomponiane, siviliane, favoniane, brumali, selignee, mulse, cetilie, lolliane e rubelliane, rosate dal colore

e dal sapore, avendo intinta la marza in acqua rosa, o maceratovi li semi o adacquando con essa; titiane, milesie, mirtie, orbiculane, preciane, valeriane e callimane rotonde odorate, e molte altre delle quali i nomi sono variati, secondo le provincie; e molte volte in una d'esse hanno diversi nomi. Appresso i Franzesi sono stimate assai le buoncristiane di suavissimo sapore che in bocca si disfanno e sofferiscono d'essere trasportate da lontano, come che elle si conducessero di là sino a Napoli a Carlo VIII; le mariane ancora apprezzano, dette da santa Maria; le moscadelle son chiamate chie volgarmente da loro; et appresso queste le di due capi e le certoliane, dette ancora di campagna, le m.....niane; le finore, che cosí diconsi rappresentando il color d'oro puro, e le strangoglione, pere d'angoscia dette, che mal volentieri s'inghiottiscono; sono ancora le tofaceci, dentro come tufo. In Spagna si lodano le regie et appresso ai Belgi le edue e falsedue. Appo i Turoni grossissime le senane. Ma non si può assegnare a tutte i nomi che si riscontrino o ritruovino, come a certe che vennero da Rodi portate a Lione odoratissime da un cavaliere maltese, chiamate là in un modo et a Lione in un altro, dette vernine. Cosí vanno mutando i nomi secondo i luoghi, come a noi le sementine oltre alle menzionate di sopra, di san Giovanni, di san Lorenzo, l'agostine e le di san Martino, l'arancie dalla similitudine, e molte altre, delle quali, come si dice, non si possono assegnare di tutte in tutti i luoghi i certi nomi. Ma assai è sapere che per tutto la colti-

vazione dei peri sia la medesima di governo e cura.

Il **Persico** fu primamente di Persia in Grecia trasportato e di quivi in Italia, et è vana relazione e del tutto favola che là fossero le pesche veleno, e quà addotte, mutato cielo, sien diventati salubri e buone per cibo; perciocché e in Persia buone e quà buone, migliori et ottime sempre sono state, come di presente essere si ritruovano. E sí come egli è arbore di delicata buccia, legno e foglia simile, ma un poco piú lunga di quella del mandorlo, somigliantemente produce il frutto suo di grato e gentilissimo sapore, confortatore del cuore et allo stomaco grandemente dicevole. Sonone delle primaticcie: fra l' altre une addotte di Savoia, poco piú grosse d' un fusaiuolo, che maturano per san Giovanni; e questo anticipare acquistano molte altre secondo la qualità, sito e natura dei paesi; le megliori sono le lucchesi, di forma aovata, con una punta in cima acuta. Per tutto 'l tempo dell' estate ne sono delle rotonde spiccicatoie e che non si spiccano dal nocciolo, piú saporite e meno, secondo le varie ragioni, si ritruovano. Le precoci di Napoli, alessandrine, sono tra tutte le piú pregiate, [dette] cotogne; d' odore, sapore e bontà passano tutte le altre, come che in quel paese e dovunque trasportate allignano, non sono nocive, ancora che altrui se ne sazii abbondantemente; benché e di queste e di tutte che altrui si mangi strabocchevolmente, il remedio è posto: mangiare l' anima del lor nocciolo, levando questo tutto 'l

lor nocimento. Le piú sono le statereccie et appresso a queste le vernie, che si cogliono al principio del freddo, e co 'l freddo in su la paglia maturano. Non sono inferiori di bontà ad alcune le carote, cosí dette perché tagliate referiscono il colore traversato sanguigno delle carote; et è openione anche che le si possino cosí far nascere con l' industria dell' artifizio, mettendo i noccioli un poco ammaccati, sí che l' anima non patisca, o involti in carta bagnata o in sottil bambagino molle nelle carote spartite e poi racchiuse, sotterrandoli: e fuor di questo, pestando di molte carote e cavato il sugo d' esse, et in questo avendo tenuto il nocciolo a macerare per parecchi dì, o vero adacquando con esso il nocciolo fitto e piantato nelle carote, riceveranno ancora in sé sapore et odore diverso (oltre a che ne sono delle moscadelle odorate di lor natura) acconciandole come si disse della vite. Scrivono che in Rodi solamente fioriscono i peschi, né vi conducono il frutto, per causa dell' aere e terreno che non si confà loro, imperciocché egli amano l' aere ben caldo sí, ma accompagnato co 'l terreno arenoso et umido e leggieri; che nel freddo e ventoso, se non difesi da muri o altri ripari, non fanno né vivono quanto in quelli. Fu fatta dagli antichi menzione di quella sorte pesche, rodicine o duracine precoci, pesche armenice, che sono le albercocche. Oggi si stimano quelle a chi si spicca l' osso. E cosí delle duracine come di queste ne sono delle sbiancate, delle gialle e delle cotognine, dette cotogne, che sono le proprie di Napoli cosí dette;

e le vernine di color verde da prima, poi biancheggianti, che tardi maturano. Nei luoghi temperati vengono bene i persichi, purché sortischino terreno delle sorti dette et in lato che secondo 'l bisogno si possi adacquare. Dilettansi di sito a solatío e difeso dai venti, ché questi gli scoscendono agevolmente e gli fan perdere i fiori: perciò nelle valli, nel piè de' monti e delle coste serrate, o a mezzo d' esse o pianure a ridosso dei monti pruovano grandemente. Gli ossi trascelti di persichi di buona razza, nei luoghi caldi di novembre, nei temperati o un po' piú freddi di gennaio o febbraio, si seminino. Altri tengono openione, e questa universalmente di tutte le frutte, che a qual ora la terra madre se le ritoglie da i suoi figliuoli, che è quando mature da per loro in terra cascano, s' abbino a seminare, sendo quello segno espresso che ella desiderosa non d' altro che di propagare e mantenere la generazione, gli farà d' allora meglio nascere, crescere e fruttificare. Seminansi in terreno trito e ben lavorato di divelto sotto, prima avendogli tenuti in terra stemperata con cenere a macerare, o vero lasciatigli star sotto 'l monte del letame stagionato sette o otto dì, involti in cencio ad uno per uno, tanto che muovino alquanto; di poi con mano o con piuolo si caccin sotto non piú di tre o quattro diti, ponendogli giú capo pié, cioè con la punta verso terra, lontani un braccio l' uno dall' altro, affinché nati si possa lor lavorare attorno e levare l' erbe, aiutandogli se occorre con l' acqua per due anni. Altri in capo a uno gli traspiantano, tagliando

lor la maestra e ponendo lor sotto una lastra che facci loro dilatare le barbe. Altri, bucata una canna lunga un braccio o un braccio e mezzo, fanno passare per essa il pesco giovinetto, calandola per il pedale sino che arrivi a dove partisce le barbe; e sotterrandolo due diti piú della canna, hanno fede che piú basti e meglio imponga le sue radici. Altri senza questo nel divelto, fossa aperta o gran formella dove abbi a stare, lo pongono alquanto a giacere, cavando lor fuori la cima un mezzo braccio solo. Altri, piantatolo diritto, non riempiono la fossa che due palmi, di poi a poco a poco riempiono la fossa secondo cresce. Appiccati che sieno dopo 'l primo anno si spuntino, et avendo due cime, si lasci la piú vegnente, lasciandogli i palchi e formandoli con buono ordine. Molti, cresciuto l'arbore alla sua grandezza, continuamente gli spuntano co 'l pennato tutte le cime rotondandolo, e cosí seguono di fare di due anni in due anni, sperando cosí aver frutti in copia e piú belli. Zappisi tre volte l'anno, finito 'l frutto, come muove e quando è in vigore, et il letame macero se gli dia nell'autunno e sia di porco, et allora se gli levino tutti i seccherecci et i guasti, allargandolo al sole et aprendolo all'aere; cosí darà i frutti piú copiosamente e piú grossi; e piú grossi gli darà, se con diligenza come le pesche hanno allegato e sono al mezzo del tempo del loro maturare et anco piú oltre, senza molto malmenargli, avendo perso i frutti ad uno per uno, in mano se gli farà assai fori con la punta d'uno spilletto d'ottone, et in quel buco si

caccierà granelle di rapa a mezzo ca..... [1]. Et a voler ricuperare il persico quando vuole seccarsi, scapezzisi di tutti i rami a capitozza, e quando son rigogliosi, il fendergli dalla forca alle radici per il gambo a diritto nella scorza sola, senza offendere il legno, gioverà loro assai. E nei piani, quando sono nati a dove hanno a stare, fatti grossi d'un dito grosso, si taglino rasente o fra le due terre, affinché faccin prima le barbe e poi i rami.

Ma volendo fare il semenzaio dei peschi, dei eleggere luogo fresco e quivi posta terra scelta o buon terriccio sopra la buona che vi sia, pareggiando tutto con la vanga a due puntate, mettivi i noccioli acciaccati, come si disse, o vero la pesca intera matura fradicia: e chi potesse aprendola cavarne l'anima, malmenarla un pezzo per bocca e poi rimessala al suo luogo, ricongiunti insieme il nocciolo e la pesca, saría assai meglio e profitterebbe a nascere et a frutto grandemente: et avvertisci a non serbare i noccioli delle pesche, se non delle ben mature, e piuttosto delle cascate sotto il pesco che delle colte, perché non nascono, poi che il nocciolo non viene a essere granato. I noccioli senza schiacciare, gettati sopra questo terriccio cosí separati, nascono presto non ricoperti: l'anime proprie schiacciate che non sieno offese, con quel guscio in pezzi poste sotto due diti e non piú, fanno benissimo; e ciò s'ha a fare al marzo per i freddi, gli altri all'ottobre, interi e sani; e nati che egli sieno in secondo

[1] La carta in margine è lacera, e non si legge altro.

o terzo anno, come s' è detto, si faccino traspiantare; et a voler che faccin presto il crescere e 'l frutto, bisogna senz' altro seguitar di continuamente adacquargli l' estate. E bramando d' aver le pesche grosse sfoggiate terrai questo modo: piglia tre noccioli di pesca e seminagli ove hanno a stare, mettendogli insieme rasenti bene l' un l' altro che si tocchino; e nati cosí tenerini intrecciagli avanti finischino il mese tutti tre insieme in treccia in un terzo l' uno con l' altro, cosí seguendo mentre crescono di mano in mano, tanto che co 'l tempo si venghino a rammarginare l' un con l' altro, crescendo di pari, sí che diventino un persico solo; et ogni anno poi al piede gli darai della loppa. Et a voler che le sieno oltre a modo grossissime, farai che questo persico con estrema diligenza egli sia traspiantato in un divelto ben fatto, profondo e di buon terreno; e quando lo cavi per mettervelo, fa d' avere la botte che s' apre e cavalo con un buon pane di terra grande fuor di modo, affinché venutone con tutte le barbe, le non patischino punto; e questo si facci alla fine di ottobre; e quando lo trasporti, fa che nel fondo della botte ove si mette sia una lastra grande piana e ricoperta con un palmo di loppa fradicia; qui su lo pianterai a dilatar le radici e spandere la maestra in quà et in là, e che si possi [muovere] piú agevolmente, se si vogli mutare un' altra volta, facendogli tuttavia dare dell' altra loppa spenta e terra cotta, scabrandolo ogni anno come le viti a ottobre, tagliandogli tutte le barbicole che a sommo egli avesse

messe [1] fra le due terre, riempiendo con la detta pula che co 'l tempo infradicia affatto e fa grassume e tien fresco, che altro non vuole. Cosí fatto pesco ti farà le pesche fuor dell' usata misura, ma presto ti verrà meno fra le mani; benché i persichi tutti bastin poco.

Ma volendo fargli durare quanto gli altri frutti, quando tu traspianti il pesco per affatto dal semenzaio, di due anni o tre, dove ha a stare, piglierai un ramo di fico e in su la tagliatura cacciando 'l pennato, lo fenderai una spanna verso la vetta, et in quella fessura, avendola fatta stare aperta, v' incastrerai dentro il pesco, e fa che la barba fittagnola tocchi la fessura, et avvertisci di allungare che 'l pesco non si sbucci, e di poi metti il pesco con quel ramo nella buca, e sotterra il ramo con le barbe del pesco; e fa a questi il contrario che vogliono gli altri, mettilo a dentro bene et in buona buca, e fagli vezzi al solito; e cosí quel ramo del fico farà compagnia al pesco, e massime lasciandogli due diti di vetta fuori ancora a lui. In capo a due anni, fra le due terre tagliatolo, verrai ad aver dato al pesco la vita, la virtú, valore et umore di esso fico, che sarà quanto basta; e per freddo non perde mai le barbe come il granato e l' arancio e tuttavia

[1] In questa carta 267.ª, sul retto, stanno scritte di traverso sul margine interno le seguenti parole: « Le pesche diventano grossissime, bucando la lor carne quando sono mezzo fatte con uno spilletto spagnuolo e con il capo d' esso cacciandovi dentro un seme di rapa et in un' altra un altro: ma basta uno. Cosí fai alle persiche cotogne quando hanno quella lanugine, con una trivellina gallica, rimettendo nel foro la carne si cava ».

rimette dai piedi. In tal maniera partecipa il persico della sua natura e ti farà le pesche migliori delle altre: e se prenderai ramo di fico primaticcio, come napoletano, gentile o fiore, farà le pesche piú primaticcie. E la cagione perché i persichi non bastano, è che naturalmente mettono le lor barbe a galla fra le due terre, et il fittone abbandonato dalle sue membra trovandosi piú basso infradicia e muore, onde poi tutto l'arbore si secca, perché morta la maestra è spacciato del tutto. Ma per riparare a questo inconveniente, quando tu trasponi il persico col fico o senza, piglierai una canna come si disse di sopra: ma meglio è sfenderla e scannellare quei tramezzi che sono tra cannello e cannello, e sgarratolo bene, cacciatovi dentro il pesco, ricongiungerlo con un salcio e farlo calar che non tocchi a un palmo le barbe da piede; e cosí tutto a torno di terra riempierai. Oltre a questo e' si può ancora credere che 'l difetto perché e' non bastino venga dal mancamento, perché i contadini o i fattori o chi pone i peschi non usa quella diligenza che negli altri frutti, quali prezzan piú; e questo non stimano e massime da piccolo; e tanto piú che nascendo alle volte da loro o sendo nelle vigne quando si lavorano, hanno per poco di scalpestargli, troncargli, ferirgli e maltrattargli, non guardando a corgli con le vanghe e zappe. Se bene alcuni, come io dissi, usano spuntargli le cime, come verso Genova, con tutto ciò il pesco di sua natura non vuole essere tocco co 'l pennato e massime dai tre anni in là; ben d'autunno levargli i seccaticci; e quando

sono nelle vigne, perché quivi ben fanno quando il terreno si confà, non lasciar loro aggatticciare addosso i tralci, pêrché il villano tira poi, quando pota, a terra ogni cosa, rompe e fracassa, e cosí avviene degli altri frutti se non ha l' occhio il padrone.

Si godono i peschi, quando si scalzano nell' autunno, d' essere letamati con le proprie foglie, delle quali si dee far carovana per questo effetto. Contro alle brinate se gli dà a' piedi dello sterco di cavallo crudo o feccia di vino mesticata con acqua o acqua di cocitura di fave; e se gli dien noia i vermini, l' orina di bue con terza parte d' aceto li sovverrà; e gli farà grossi i frutti, se per tre dì, quando fiorisce, fattagli un poco di buca al pedale, se gli dia un fiasco [1] o due di latte puro il giorno, che gli scorra alle radici. E se per l' ardore del sole inaridischino e se gli attorciglino le foglie, ammontisegli spesso della terra addosso, adacquisi da sera e mettasigli attorno delle frasche verdi a fargli ombra: et apparendo malato, la medesima orina vecchia stemperata con feccia di vino lo riparerà. Il terreno proprio che egli desidera è il sustanzioso, mediocremente grasso, soffice e delicato: e se ben vengono in tutti i luoghi, amano fuor di modo gli acquosi, e non avendo questi, di continuo s' adacquino. Ponghinsi i peschi tanto accosto l' uno all' altro, che cresciuti e fatti grandi s' arrivino a toccarsi l' un l' altro, per ripararsi meglio dal caldo del sole e dalle tra-

(1) *sestario,* scrittovi sopra.

versíe dei venti. Schiacciando con diligenza il nocciolo e cavandone senza offesa l'anima, tengasi questa per qualche dì in acqua ove sia disfatto del zafferano, e poi fasciata in cencio fradicio e marcio, o in carta bagnata, quivi si semini, come si disse, e si segua d'annaffiare con la medesima sorte d'acqua tanti dì quanto peni a nascere, e darà i frutti ben coloriti gialli. Scrivono che a voler che naschino caratterizzati, si seminino l'ossa, e come sotterra volendo nascere comincino ad aprirsi, cavinsi e s'aprino affatto, scrivendovi dentro con terra rossa tutto che vuoi; tornisi incontinente riunita a rimetter nella sua stanza ben serrata come era prima e procurisi come gli altri. I Greci assegnano il numero dei dì; e dicono che dopo due giorni si cavino di sotterra e cavatane l'anima e scrittovi dentro con cinabro che ti piace, tornisi con diligenza a serrargli legati con accia, ravvolti con sterco di porco o loto, e rimettergli ricoprendo a lasciar nascere; e fra questi Democrito afferma che si dee tenere il nocciolo in molle per tre dì in acqua, di poi aperto, cavata l'anima, scrivere intorno alla corteccia con uno stiletto di bronzo, non aggravando troppo la mano, ricommettere di poi i suoi due gusci e rinvolti in foglio bagnato seminargli; e cosí facendo alle mandorle, avverrà il medesimo. Il medesimo promette che nasceranno ben colorite le pesche di rosso, se vi si pianti sotto buona quantità di rosai: e volendole ancor piú rosse, dopo sette dì che gli averai seminati (perché in tanti, adacquandogli bene, s'aprono i gusci) si cavin del terreno e

divisi affatto s' empia di cinabro il voto dell' uno e dell' altro, sí che vi cappia l' anima, la quale rimessavi e combaciata bene insieme e legati i gusci, si tornino a ripiantare e ricoprire, et in fruttificando se ne vedrà l' effetto, come interserendovi altra sorte colori. Promette Affricano che se nel tronco del pesco bucato a traverso se ne caverà la midolla e vi si caccierà un palo di salcio o di corniolo, nasceranno le pesche senza nocciolo. Se il pesco produrrà le pesche ronchiose o marcie, scalzisi attorno al gambo sopra le barbe et intacchisi sin in su 'l legno; e lasciato per qualche dì scolar l' umore, s' impiastri la piaga con loto mesticato con paglia trita o con argilla, e si ricuopra. A ogni suo mancamento rimedierà l' attaccarvi sopra uno spoglio di serpe, e legare ai rami dello sparto. Se si carichi troppo di pesche, levinsigli le piú piccole, lasciandogli a venire innanzi le piú fatticcie e migliori. Il persico insetato nel pero cotogno presso a terra, a marza o a bucciuolo o a scudetto, basta piú, come in su 'l mandorlo amaro; et insetato nel platano renderà i suoi frutti ben coloriti di rosso; ma ottimamente s' annesta il persico d' aprile a marza o di marzo, et a scudetto et a bucciuolo di maggio e giugno; a marza di novembre ancora e di gennaio e febbraio nei paesi caldi fa bene. S' annestano acconciamente ancora nei mandorli dolci, nei susini e nei nocciuoli e negli albercocchi; ma i duracini fanno miglior pruova nei mandorli. Ma affinché il nocciuolo diventi di vera mandorla, s' inseti in questo di marza o di forare, e cosí seminando

poi quest' osso nascerà mandorlo. S' inseta, scrivono, in lauro fra scorza e vi dura; e che insetando il pesco come i susini nel salcio, come si disse della vite, non farà osso; ma insetando i rami del vicin pesco nel tronco del susino pertusato, e lasciatovi incarnare, dipoi tagliato, farà i frutti maggiori. Considerando le sorte delle pesche, le primaticcie si faran tardíe e le tardìe primaticcie, con forare innestandogli in frutti di questa sorte, o susini o peschi istessi, per poter ciò fare, piantati quivi vicini. E piantato un pesco vicino a un salice, dicono chi dice d' aver provato, che abbi un ramo grosso arrendevole di grossezza del braccio, sodo, liscio e lungo due braccia, ha a pertusarsi nel mezzo; et accanto la pianta del pesco, mozzatigli tutti i rami, solo lasciatagli la vetta, si dee far passare per il foro del salcio, in quel luogo proprio dove egli si sta; allora il medesimo ramo del salcio dall' una banda e dall' altra piegato si dee tirare in terra e sotterrare in foggia d' un arco, e serrare e turare il buco con loto e musco, strignendolo con legami di vimini o altro. Passato poi l' anno, dove fra la corteccia, legno e midolla del salcio il capo della piantetta del pesco cosí si sia attaccato che si sia contratta un' unione di due corpi, si ha a tagliare sotto la pianta del pesco e traspiantare il ramo del salice, sbarbando e tagliando da una parte, dall' altra sbarbandolo solo, ammontandogli tanta terra attorno che possi l' arco del salcio con la vetta che esce fuori del pesco ricoprire, lasciata la pura vetta fuora; e venuto adulto si conseguirà l' effetto.

Ma questo conviene di farsi nei luoghi dove sia commodità d'acqua, perché è di mestiero d'adacquare il salcio, perché il suo legno sia vigoroso, e sí come si diletta d'essere annaffiato, abbi possa di somministrare copia di succhio e di nutrimento al germe forestiero. Et a fare del persico e noce persico un melo, si potrà cercare d'ottenere con l'innesto a piastra, detto dagli antichi impiastrazione: come che pigliando un ramo di persico giovine e di noce persico simili e fertili, che mostrino d'avere a venir belli, e per spazio di due diti segnare attorno attorno, tal che l'occhio dell'arbore sia nel mezzo, e cosí leverai con un coltello bene appuntato la scorza degli arbori piano e destramente, affinché non s'offendi il legno: fendilo per il mezzo, affinché attestati e stretti possino incalorire e fa in modo aperti che non si vegga il luogo del taglio, ma paia che un occhio entri nell'altro, da quella parte dell'arbore ove è la buccia piú netta e che la si vede piú vegnente, tagliando tutti gli altri rami, perché non levino il nutrimento all'innesto, ma tutto vadia quivi; apri la scorza, et a ciò che il ferro non intacchi il legno, circondalo secondo la grandezza dell'occhio et accomodalo bene che sia a sesto l'una parte pareggiata con l'altra, lega bene attorno et avvertisci che in legando non gli facci danno. Bisogna ancora d'attorno mettervi del loto, fasciandolo con cencio lino o altra cosa che lo tenga insieme e coprendolo, perché la pioggia o 'l vento non lo sbatta via. Cosí farà i germugli che saranno d'ambedue partecipanti, di melo pesco e noce

pesco, in colore, fazione e sapore rappresentanti l' uno e l' altro. Cosí si potranno fare i melagrani da una parte dolci, da l' altra agri, cosí si formeranno i meli peri, e di questa maniera saranno mescolati di diversi sapori: i cinomeli a limoni, e meli dolci con gli agri, e mezzi dolci e mezzi agri. I persichi rossi e bianchi sono venuti per questa strada dalle carote, né è da maravigliarsi, dilettandosi di congiungerli et apparentargli insieme sí che sia ognun di loro vivente. Le marze del mandorlo e del pesco, se congiunte con le gomme insieme s' inseteranno nel susino, produrranno frutti che averanno la carne del pesco et il nocciolo di mandorlo.

Le pesche si conservano colte quasi che mature a luna scema, empiendo il cavo a dove era il lor picciuolo di pece distrutta calda, e poste in un vaso turato sí che non v' entri aere; ma è meglio empierlo di sapa, sí che le pesche vi nuotin dentro, e turarlo bene. Ancora se gli fa una coperta che tutta l' asconda ad una ad una di cera nuova, e si ripongono in un vaso turato bene in bocca in lato asciutto. Basteranno le pesche calate con il lor ramo in una cassa di noce ben turata, nel fondo piena di arena, ricoperta tutta di terra acconcia in modo che non vi possi penetrare l' acqua; e nel mele acconcie, sí che l' una non tocchi l' altra, colte con diligenza a luna scema e senza spremerle, si conserveranno assai in un vaso grande posto all' asciutto, e le duracine piú di tutte l' altre; e le vernereccie assettate come s' è detto, e nella salamoia e nell' aceto e

nell' agresto si conserveranno assai. Si seccano le pesche cavatone l' osso e spartite monde e non monde al sole, e son buone allo stomaco negli intingoli et ancora mangiate a quel modo. Con la cottura del zucchero si fa la persicata come il cotognato, piú grata al gusto. E le pesche colte quasi mature e rinvolte e fasciate in lino, copertate di pece et appiccate al palco in lato asciutto, si conservano lungamente.

Il **Noce persico** o **Persico noce** è quello che con la regola detta di sopra si fa artifiziosamente, adulterando le razze di questi due, noce e pesco, facendo tutt' uno. Altri tengono che con la marza del noce insetata nel pesco si generi e che cosí si facci il pesco mandorlo; e che quella del pesco noce sia una spezie da per sé cosí creata dalla natura. Come si sia, egli è un arbore un po' minore del pesco primaticcio, di foglia di mandorla, ma maggiore in lunghezza e larghezza; fa il fior rosso e 'l suo pome comincia a dar fuori verde, maturo rosseggia; rappresenta la grossezza della noce co 'l mallo, è di quella grandezza senza pelo e liscio, di grato sapore e di molto succhio; matura per l' autunno, durando piú che le pesche. S' annesta scambievolmente su 'l pesco et in su l' albercocco, e desidera la medesima cura, governo, aere e terreno del persico; e poi che n' han fatto menzione gli antichi, tra i quali è Marziale, si può tener per fermo che ella sia una spezie da sé stessa cosí fatta, che in modo alcuno non traligni.

Il **Pesco mandorlo** è piú verisimile a darsi ad intendere, che in quella razza abbi contratto fra l'uno e l'altro la produttrice natura una mezzana spezie, e portato abbi, come si può credere, con la diligenza dell'innestamento o del seminare e piantare la mescolanza, una nuova sorte d' adulterio o d' adozione, di maniera che del mandorlo o noce greca e pesco sia nata una nuova progenie non piú veduta ne' secoli da prima, che rappresenti dell' un padre e dell' altro la qualità dell' ingegno e natura, avendo preso in adozione ancora la figura e l' effigie tutte insieme, cioè un pomo che fuora via con somigliante faccia mentitrice rappresenta il frutto del pesco e dentro la dolce mandorla al gusto et alla figura, onde dirittamente si possi chiamare mandorlo pesco o pesco mandorlo; ché ancora egli s' inseta nel mandorlo, nel pesco e nell' albercocco, come le mandorle senza peli, che cosí si appellano anco i peschi noci. Ma d' ambidue trovandosi la razza in piedi che non traligna, et in Francia di questi gran copia in alcune parti, si può cercare d' avere di questi o di quivi o d' altro, ché ne sono in Italia ancora in piú d' un lato; e pianterai di questi o sí vero le sue marze inseterai, come s' è detto. E volendo pur farlo da per sé, fa d' aver piantato un noce giovine et un pesco vicini che si tocchino, e sfessi e levata via la metà all' uno et all' altro sino al midollo, ricongiugnigli insieme buccia con buccia legate o con legno, e mezz' occhio con mezz' occhio, e farà l' effetto del pesco noce e del pesco mandorlo; similmente, assettando un

mandorlo con un pesco che si rasentino a questa medesima foggia. Scrivesi da alcuni che insetando il susino su 'l mandorlo, farà il frutto come la mandorla nella scorza e di dentro [simile] al susino; et insetando una marza di melo sopra un pesco, il che s' otterrà quando sieno in succhio l' uno e l' altro, e a cannello ancora, e similmente fa del pesco sopra un pero, et averai pomo pesco e pesco pero. Piglia ancora tre noccioli di frutti grossi tutti d' un arbore e piantagli sotto una pignatta rimboccata nel terreno pertusata a dirittura ove sia il postime dei noccioli a rincontro, et usciti fuori s' unischino insieme senza intrecciargli, come si disse di sopra, ma legandogli con giunco, tanto che cosí teneri incorporati l' uno con l' altro faccino un gambo solo; et in questa maniera ancora farà i frutti a suo tempo grossissimi. Ma innestandosi lo scudetto del fico o del pero in un mandorlo et attaccandosi, il frutto che di lui nascerà sarà mandorlo.

Il **Ponsino**, massime di Napoli, spezie d' agrume delicato, fa i frutti grossi quanto si sia qual piú grosso limone, e ricerca la cura e governo del limone et in su questo s' innesta e fa bene. E pigliando per contra un occhio, tagliando la buccia a scudetto di limone al fin di maggio e per tutto giugno e piú, scegliasi poi in su 'l ponsino un occhio da voler mettere che un poco ingrossi e non abbi ancor messo fuori; e sopra questo tagliando e scarnando destramente la scorza del ponsino intorno all' occhio senza offender questo, et avendo

similmente assottigliato per di sotto l'occhio del limone, si componga sopra l'occhio del ponsino, e legato sotto e sopra che suggelli quello del limone nel lato che se gli è fatto in scarnare la metà della buccia del ponsino, s'aiutino con l'aprire la scorza quando comincia a mettere, per entro l'occhio di quello del limone, con uno stecco appuntato, pulito, et incorporata l'una messa con l'altra; facendo poi il frutto del ponsino e tagliandolo per mezzo, vi si troverà dentro tagliato un limone ancora con la scorza e co 'l suo agro. Altri per ottener questo, usando maggior diligenza, pigliano un occhio del ponsino e uno di limone con la sua scorza tagliata a uso di scudetto e l'occhio in mezzo, poi dividono l'uno e l'altro per ugual parte, tagliando la scorza e l'occhio, et attestandoli insieme gli ricompongono nel vuoto della scorza di quel del ponsino, legando all'ordinario; e tanto si può fare in su 'l cedro d'un limone e ponsino, e di cedro e limone; e farà il medesimo. Ma conviene in questa sorte d'annestamento essere sollecito all'operazione, e, come si dice, menar le mani, affinché perdendo tempo nel dividere e penare e ricommettere insieme quelli scudetti partiti per il mezzo, quell'umor d'acquerugiola ch'è dentro la sustanza della buccia non se n'andasse via, che non s'attaccherebbe, sendo quella la potissima causa di fare appiccare non pur questa, ma tutte le altre scorze et allignare insieme. Ancora, avendo un cedro et un limone giovini, piantati l'uno rasente l'altro, o un ponsino e limone, et acconciandogli come s'è detto del

fabbricare il noce pesco, si manderà a effetto la medesima operazione; et è bella cosa vedere nell' agro del cedro creato un limone intero unito dentro a quell' agro, et essere l' istesso limone che sarìa fuor d' esso; sendo la natura tanto vaga di generare, che dovunque se gli porge occasione di ciò, ancora che con l' arte sia mutata dall' ordinario del sesto suo, per propagare crea in ogni modo e fa questi abortini vaghi e dilettevoli e non meno meravigliosi a vedere di quelli, anzi piú, che lei istessa tutto dì senza aiuto o sforzo alcuno dell' arte va procreando, giusto il termine datogli dalla bontà del Supremo Motore, co 'l quale si vede ogni anno ripullulare e dar fuori di nuovo indefessamente i frutti degli arbori et i semi delle erbe. Ama il ponsino i luoghi caldi quanto si facci il cedro o altro agrume; imperò nei vasi con le regole dette di sopra darà frutti e si conserverà benissimo.

Il **Pomo d' Adamo** ancor esso è di rara spezie d' agrume, di foglia piú grossa e che non ha tanto l' aguzzo quanto l' arancio o 'l limone, e piú di questi è resistente al freddo. Fa i frutti simili al pomo del merangolo, ma non è commestibile. Si può ben la sua scorza condire con zucchero come i limoni, et il suo agro mescolato con quello del limone, sí come quel del merangolo, fa buona composizione; tutti tre insieme s' accozzano a far perfettissimo agro; e serve per bevanda ai principali Turchi et al Signore, quando vogliono osservare la lor legge maomettana, servendosene per delicata

bevanda in cambio di vino. Si strigne adunque l' agro in sacchi di grosso pannolino al torchio, e 'l succhio che se ne trae s' imbotta, dando per ogni barile d' agro una dramma di sale. Adducesene assai nei lor paesi di Candia, e quivi infondono due terzi di giulebbo con un terzo di quest' agro, il che fa una composizione di gusto raro. Altri per contrario pigliano, secondo i gusti, due terzi d' agro et un terzo di limone e saporitissimamente beono. Riceve d' innesto convenientissimamente e vi fa su bene il limone, e tutte le sorte d' agrumi; ma annestandone su dei tementi il freddo, bisogna pensare di coprir l' arbore. Il frutto suo ha la buccia molto liscia e di grossezza agguaglia quasi il merangolo. Attaccasi di ramo e vien bene di seme, riannestandolo in sé medesimo. I suoi rimettiticci da pié son buone piante. Vuole il medesimo governo dell' arancio, con il quale dura di pari.

Il **Pome Merangolo** è nobilissimo agrume, sí per il verdeggiare delle folte foglie, uguali a quelle del pome d' Adamo, un poco piú dure e maggiori, e sí per la sfoggiata grandezza dei frutti che avanzano in ciò ogni altro rotondo o lungo frutto di pianta d' agrume, fuor dei cedri che sono piú grossi di loro: e tutto s' intende nei luoghi di terreno grasso e polputo che si dichi loro. Ne sono delle ronchiose e men ronchiose, e di quelle fatte a foggia come i limoni, che hanno certi rimbrencioli che sportano in fuori, come escrescenze di carne. Resistono i merangoli al freddo piú d' ogni altra sorte d' agrume, e tutto questo allegramente

ricevono sopra di loro: e bramando d'avere i limoni grossi, annestisi il limone sopra il merangolo in pianta giovine, sí che tutto si trasmuti in limone, sopra la quale fortificato, sí come sopra l'arancio, si riparerà dal freddo con piú gagliardìa. Seminansi di seme, e cresciuti di due anni, annestati in lor medesimi, si lasciano venire innanzi. Fanno bella vista nelle spalliere, rispetto ai lor pomi gialli che tra quel verde lietamente appariscono. Piegasi ancora a terra o si scalza tutta la pianta del merangolo in terra; e ricoprendola in fossa, spartendo i rami, daranno tante piante sicure fra un anno da trapiantare ove si vogli. Le scorze delle merangole confettate con zucchero o mele sono di delicato sapore; e la scorza cruda, levatone il giallo di sopra, passa per cibo di sapore il limone.

La **Palma**, per la diversa e disusata et insolita fazione e non piú veduta, simile ch' è di foglia ai cefaglioni, di gambo fatto a vite di torchio, broccoloso, ronchioso e rozzo e scabroso, e per la suavità dei suoi frutti molto nutritivi, e per la mirabil virtú di non s'arrendere, nè aprendosi nè torcendosi, a qual si vogli peso che gli sia sopra posto, volgendosi all' insú, urtando e pontandogli contra (sí come una gran pietra ella smoverà, che sia messa di fuori dalla terra a dirittura a dove ella ha a spuntare e dar fuori), e si dà a chiunque in egregie azioni abbi ottenuta la vittoria, merita giusta palma tra tutti gli arbori di frutto: come ancora la sterile, la quale nella domestica

si può insetare, ha gagliardito legname, atto ai piú faticosi lavori. Truovasi della sua spezie variata, secondo Plinio, in quarantanove, il maschio e la femmina: quello fiorisce prima, questa dopo con i rami sparsi et allargati, quello ristretti et indirizzati verso la cima; cosí le sementi dell'osse dei maschi sono sottili e lunghette e piú dure a tagliare di quelle delle femmine, che sono rotonde e grossette. La femmina non produce frutto se non gli è appresso il maschio, e nel tempo del muovere va distendendo i rami verso lui, a tal che conviene insiememente piantarli, e massime che troncandosi un maschio e spezzandosi, si vede di ciò patire e divenire sterile la femmina che gli è accanto. La femmina fa il frutto senza prima fiorire. Creano prima la carne nel suo frutto e di poi l'osso che è il seme; et ambedue a dove nasce quell'orlo per lo lungo che si congiunge insieme, facendo canaletto l'uno con l'altro, s'accostino insieme da quel fesso quattro o cinque, facendo che 'l sottile vadia verso oriente; hanno, dove nasce quel taglio o rimboccatura, poco di sopra un pertuso, per d'onde si muove a gettar fuori a nascere. Serviranno cosí legati insieme con canapo o filo, unendosi et incorporandosi a fortificare l'arbore, facendo tutto un gambo solo; e cosí legati et acconci in un cencio marcio si sotterrano in terra trita, sotto quattro diti o sei, avendola prima ben letaminata d'ogni sorte concio, eccetto che di capre che l'annoiano, e ricoperti di sale sopra il terriccio di due diti, s'adacquino tanto che dien fuori, avvertendo che l'acqua non si fermi

intorno alle cime a infradiciarli, e sia di novembre o ottobre o di febbraio o marzo, o piú tosto d'aprile e maggio, perché gli aiuti il caldo a nascere. Diasi l'acqua loro ogni giorno et in modo che arrivi alle radici, e dopo due anni nate in terra divelta, buona, o formelle o fosse fonde cavate con diligenza, con il lor fittone intero messo giú quanto va, si trapiantino, o vero in cosí fatto luogo si seminino, come s'è detto, senza trasmutargli, con tutto che elle bramino anzi che no d'essere trasposte. Desiderano buon terreno, ma leggieri, arenoso, salnitroso e salso, e niente di meno farà ancora bene nell'umido o che s'innaffi, non rifuggendo l'acqua; e fa pigliar loro grande aumento la feccia del vino. Vogliono ogni anno essere scalzate e che sia lor rimesso del sale attorno. Ma nei nostri paesi, amando di veder questa pianta et alleficarla, perché ella non produce frutto che nei caldissimi paesi e non s'alligna che in lati caldìi, è meglio, acconci i suoi semi come s'è detto, porgli in un testo, e di quivi, stativi un anno, rompendolo in piú cocci senza muover la pianta, traspiantarla con essi e traspiantata poi scalzare ogni anno; e dando loro del sale al pié, s'accomodi in modo che non tocchi le radici, ponendolo da lontano a discrezione, o vero se gli dia parte che s'adacqua, non gli lasciando covar l'acqua al piede, con gettarvi della terra secca che l'asciughi; e s'assetti in maniera, che scorra via sopra e dentro in parte, penetrando alle barbe a tenerle fresche. E se bene amano d'essere adacquate tutto l'anno e terreno pien d'umidezza, niente di

meno si godono della arena seriva, e quivi talora si fanno piú liete e piú belle nell'anno che patiscono la sete che non nell'adacquato; ond'è che le restano offese dal letame. Et essendo il paese non molto caldo, si cuoprino d'inverno e se gli ammonti la terra attorno, e cosí faranno bianca anco la cima per la quale portano il frutto; et affinché ne siano copiose, sí come del caprifico al fico, si leghi delle palme maschie sopra le femmine. Bramano d'essere adacquate con acqua fredda, perciò quella dei pozzi è meglio, la piovana la peggiore. S'annestano sopra loro istesse, tenuto prima bene il seme in molle, di poi ficcandolo nella lor corteccia con terra umida d'ogni intorno in quantità. Non vogliono letame per lor natura, fatte grandi; altri tengono che giovi loro, ponendolo al piè ben marcito. Vivono in alcuni luoghi battuti dall'onde marine, altri dicono in mare, e nei paesi dove le fanno naturalmente s'attaccano ai rami d'un braccio e mezzo, spiccate e divise dalla cima e fesse sino al midollo, il quale cavato dal gambo spartito o altramente è buono a mangiare, ma cavato [che sia, la pianta] non vive piú, sí come a essere scapezzata dalla cima, che marcendo si secca. Rinascono qualche volta certi polloni intorno al calcio delle palme, i quali poco piú sotto che fra le due terre mettono le barbe, con le quali diligentemente cavate si possono traspiantare in terra (come in terricci i rami) simile a dove si cava, alla quale, essendo grassa, se gli dee mescolare assai arena, e se gli dia letame, s'adacqui spesso, con tutto che sia

marcito bene. Plinio scrive appresso Babilonia piantarsi le foglie delle palme et appiccarsi; appo i medesimi Babilonii si cantavano versi, dice Strabone, contenenti trecento sessanta virtú della palma, fra le quali una n' è che nulla di esse si getta via. Ama la palma, non meno che i fichi e gli aranci, che gli siano fatti attorno muricciuoli di sassi che la tenghino rincalzata, tutto che quivi ancora sia buono lo scalzarla. La palma scrivono che non fruttifica in Italia né altrove che dopo cento anni; con tutto ciò si è veduto a Roma e si vede, in un chiostro di San Piero a Vincola, che campò la vita con cento scudi donati a coloro che la volevano tagliare per il sacco della città (sí come per duemila in quello di Genova la squella di smeraldo, che i soldati volevano, rotte le sette porte, levarla via) che di meno assai che di cento anni imposto ha i datteri, ma non gli conduce, ma tanto innanzi che agguagliano in lunghezza l' olive grosse di Spagna. Fanno vino d' essa molte nazioni, come gli Indi, che la potano d' agosto come le viti, e quivi ripullula tagliata da piede, e quell' umore che scola dalla tagliatura del legname raccogliono con diligenza in vasi, e dopo tre dì dal taglio fatto l' usano in cambio di bevanda di vino, e da tre dì in là lo lasciano inforzare e l' adoprano per aceto. Ma quando vogliono quello che sgocciola dal tagliato legname, per quelli tre dì mettono i paiuoli di bronzo e fan bollire tanto al fuoco che se ne scemino i due terzi, e cosí diventa mel suave, et in capo a venti dì lo passano per stamegna questo medesimo, e diventa vino

suavissimo. Gli Arabi ancora et i Parti, i Medi et alcuni altri popoli dell' Oriente usano di palme il vino, sí come in altri luoghi dei suoi ossi e della corteccia si cava olio medicinale. La palma sola fra tutti gli arbori genera il suo frutto dentro alla spiga, et i suoi fiori son gialli simili a un grappol d' uva; e quello vien cagionato dalla sua siccità; e quando la comincia a muovere, in ogni nascita di luna fa una messa di foglie nuove, e comincia a muovere il primo mese dell' anno, a tal che in capo d' esso ne dà fuori dodici; cagione che con quelle lor lettere jeroglifiche per questa pianta manifestamente [gli Egizii] lo esprimevano. Poco avanti l' autunno apportano i lor frutti maturi nei luoghi calidissimi le palme, ove elle abbondano, come in Jerico della Giudea. Raccolti i datteri da questo tempo con mano senza sbattergli, o vero aspettando che a terra caschino maturi, con diligenza posto l' un sopra l' altro nei vasi di terra cotta invetriata, ben serrati con pece in bocca, si sotterrano nell' arena acconci in modo che l' acqua non vi penetri e vi si conservano. Altri semplicemente, di quei paesi, inzipillandogli ne' bariglioni, pesti ammaccati e soppressati insieme, gli mandano a trasportarsi per terra e per mare nei paesi stranieri, e per un anno intero cosí si mantengono. Ma i datteri freschi avanzano di gran lunga questi che son serbati, di sapore grande e bontà. Alle Gerbe et in Affrica dove n' è quantità, si traspiantano con tutte le lor barbe di due anni. Fu nocivo il frutto delle palme, chiamato dattero, a' soldati d' Alessandro Magno

e però loro vietato. Piacevano le palme cariote a Nicolao peripatetico amatissimo da Augusto, al quale ne mandava a presentare spesso, et in sua grazia que' frutti chiamò nicolai. Il legno delle domestiche è finissimo e serve a tavole, palchi, asse, casse e travi.

Il **Pino** fu dedicato dagli antichi alla Dea Cibele per amore di Ati che ella amava, converso in pino; è di messa di rami a palchi, e di fondezza et ampiezza supera tutti gli altri arbori; e quello memorabile del monte Ida copriva due staiora di terreno con essi. La sua ombra nocente ammazza ogni germoglio, scrivono molti; sí ben resiste il pino ai venti. Adunque stando questa openione in piede, è vana cosa a credere la contraria, che ancora scritta si truova, che l'ombra del pino aggiovi tutte quelle cose che sotto seminate vi sono, quando che la chiara esperienza rimostra l'opposito, e massime nei luoghi asciutti, secchi, arenosi e marini, i quali desidera innanzi a tutti gli altri, se ben si fa ancor lieto e vien bene negli umidi, grassi e ventosi, pur che l'acqua non vi stagni, et in questi così fatti può essere più, abbruciando egli con la calda natura sua, la quale ancora nella virtù simile si rimostra de' suoi pinocchi e caldezza delle sue barbe e nutrimento che trae con esse, allargandosi assai in tutto 'l terreno che sotto e sopra abbraccia. È ben vero che per le biade e gli ortaggi minuti, un pino solo che sia in quello spazio di campo, che vi si semini sotto a dove è, profondando egli le sue radici, non

lieva alla superficie della terra l'alimento che si viene a quelli; e che l'ombra ancora, se non gli giova, almeno non li danneggia, veggendosi sotto venirvi il grano bello, le biade e loro; ma [nuoce] ai frutti, che nati anch'essi sotto, ricevono danno dalla sua copertura e dall'ombra ancora, rifiutando tutte le piante l'ombra dei lor consimili, se non se l'ellera, che ne gode ancora di quella dei casamenti e muraglie. Fa ancora il pino nel terreno che sia leggieri, pien d'arena e non ch'altro sterile, sì come comporta ogni aere, divenendo con tutto ciò assai piú bello nel molto freddo che nel molto caldo, che se sia assai piú che molto, non vi viene; et i pinocchi dei piú secchi et arenosi luoghi sono i piú saporiti e migliori. Hanno i pini il maschio e la femmina; questa ha il legname piú delicato, piú gentile e non si fende, e dentro l'egida di color di mele buona per i pittori. Per aver razza e quantità di pini si seminano i lor pinocchi, et è chi senz'altra cura, avendo solamente arata la terra una volta sola, getta i pinocchi come si semina il grano in quelle solca, et ha fatta una pineta da vedere, ricoprendogli alla maniera del grano, né piú cacciandogli sotto. Tale se ne vede una a Gangalandi, luogo che fu del non mai abbastanza lodato messer Piero Soderini. Ma volendo tener di ciò regola buona, sappiasi che i pinocchi nello spirare delle etesie di giugno o di luglio, avanti che caschino dai lor gusci, si aprono e si colgono per mangiare freschi, che allora, cavati dalla pina pesta (piú che tenendola ad aprire al fuoco) sono i perfettissimi di

gusto buono. Ma per seminare ottimi sono quelli che da per loro cascano dalle pine che si spaccano in su l'arbore; questi tali, raccolti con diligenza, sono buoni per seminare, quando cacciati nell'acqua s'elegghino quelli che non vanno a galla, lasciandovegli stare per quattro o cinque dì continui, ma meglio è, secondo molti, tenergli questo tanto nell'orina di putti; di poi in terra di quella fatta che s'è detto, arata et intraversata e minuzzata bene a fondo, gettandovi a imo dell'orzo, spargendovelo, seminargli con la punta all'ingiú, non gli ricoprendo piú d'un palmo, e nati gli diraderai piú o meno, secondo che tu ami la selva fonda o larga, lasciandovegli cascare o stare senz'altra cura; solamente cosí piccoli potargli ogni anno, tanto che sieno ridotti all'altezza che si desidera, e di poi ancora seguendo di potargli nei rami per allargargli che v'entri il sole, che cosí renderanno piú frutto, come anche quelli sotto a' quali si lavora o si ara il terreno. I rami se gli taglino da piccoli vicino al tronco, e si tenghino discosti i bestiami, che non si soffreghino nei gambi dei pini a grattarsi o gli spuntino. Truovansi ancora dei pini nati alla foresta o cascati a uccelli di bocca o talora nati da per loro, et inoltre di cascati sotto a' pini grandi, i quali piccoli, d'altezza d'un palmo e non piú, scavando ben sotto il terreno quando sia umido, per aver con essi una piota di terra senza guastare il fittone, si trapiantano in buone buche, lavorate ben sotto, a dove altrui vuole. Nasce loro fra la corteccia o vermini o formiche, al che giova di scortec-

ciare quella lor prima o seconda che egli hanno, e si farà bello e vegnente; et ancora indurendo, o nel calcio o alla radice taglinsi un poco o s' intacchino sopr' essi o sotto, affinché scoli quell' umore, se bene i domestichi che fan frutto han poca ragia; per contrario i salvatichi, ai quali ella si cava, intaccandogli per fino al midollo del legno di estate ne' maggior caldi, ogni giorno tornando per essa; e portano pericolo di seccarsi e restano secchi et al certo non fanno frutto, se sia tirata loro molta terra al pedale e quasi ricopertegli le radici, le quali amano di tenersi a galla sparse sopra la terra e quasi a mezzo scoperte. Il che se avvenga, non lo sapendo, scoprendole e lasciandole com' era suo naturale di prima, ritorneranno a dare il frutto; cosí ho provato io per esperienza (che era grandissimo) in un mio. E volendo farne semenzaio per poi trasporgli, semininsi in solchi, come s' è detto, e di due anni si traspiantino a dove hanno a stare, ponendo in giú la lor fittagnola non punto mossa, il piú che si può a diritto punto; e dove si vede che ella vogli attaccare, ponghinsi delle granella di orzo, le quali lo faranno crescere a maraviglia, e cosí traspiantati meglioraranno i suoi pinocchi assai. E a voler che s' attacchino di sicuro e senza patire, semina i pinocchi in un vasetto o pentolo pien di terriccio mescolato con arena e letame, e nati che vi sieno e poco venuti innanzi, sbarba tutti gli altri e serba il piú rigoglioso e robusto, lasciandovelo stare sino in tre anni, e di questo tempo co 'l suo vaso fracassato mettilo nella

fossa, divelto o buca, profonda e ben larga, affinchè le radici vi possino avere il lor luogo agiato e comodo, e massime per il fittone, ponendo nel fondo letame di cavalli, e con un suolo di questo e uno di terra cotta scambievolmente riempiendola sino a sommo, nei luoghi caldi di novembre, nei freddi di marzo e febbraio; et il seminargli sia sempre di marzo, affinché co 'l caldo del sole venghino meglio fuor del terreno. Palladio vuole che si facci di novembre et ottobre, perché non temendo il freddo, se s' ottenghi, come scrive, che al pino s' inseti il nespolo, produrrà un frutto dolce ma non durabile. I pinocchi si conserveranno meglio schiacciati e mondi, serrati in vasi invetriati, piú senza avere ad adoperare fuoco a aprir le pine, che con esso; et ancora bastano ne' lor gusci fra le guscie delle pine; et ancora senza le guscie delle pine i pinocchi saldi durano assai. Nei vasi di terra cotta ripieni poi a sommo di terra in luogo mezzanamente asciutto basteranno assai. Il legno del pino dee tagliarsi affatto, quando sia prima tre mesi stato tagliato sino a mezzo a scolare il cattivo umore; et alla luna scema di gennaio si dee fare al fine. È legname piú per acqua che per terra, atto a navili e pali et altri usi in essa, non tiene colla, è buono per porte e finestre dove batta l' acqua, genera cimici, et è odor sazievole.

Il **Pinastro** o pino salvatico non è mai di quella procerità che 'l domestico; è buono a fondamenta per pali; fa le pine aguzze di

pinocchi vani; e nei piú aspri monti profitta. È piú forte in questo (come in quello) la parte volta a mezzodì che quella a tramontana.

Il **Platano** è arbore che trovando terreno fresco, grasso e fondato, come egli ama, benché nel mediocre ancora venga e nell' asciutto, aiutato dall' acqua e con mettergli dell' arena attorno al piede in quantità, in piano e in profonde valli piuttosto che in alti monti, in aere freddo piuttosto che caldo e nel temperato cresce oltre a modo, e si fa per tutti i versi grande e spazioso piú d' altro qualsiasi arbore e di grossissimo pedale, come che in Atene fosse un platano con rami di trenta cubiti, et in Licia uno co 'l gambo scavato in foggia d' una casetta in giro di cinquanta piedi, dove dentro Muciano, legato di quella provincia, vi banchettò con diciotto compagni e dormí sotto le sue frasche, pigliandosi piacere di sentire lo strepito dell' acqua per le sue foglie. In terra di Lidia fu un platano, sotto il quale si temporeggiò per un dì intero Serse senza alcun negozio, e per averlo trovato sfoggiatissimo lo cinse di un vezzo d' oro, e lasciò Meledonio a guardarlo in quella gran solitudine, avendogli intorno disposto l' esercito. Ha le foglie simili a quelle delle viti, le quali vi vanno su volentieri; sono men larghe e divise, co 'l picciuolo lungo e rossigno, e genera certe coccole piccole pelose, dentro alle quali è il suo seme; e se sortisca luogo presso a acque o che sia di continuo adacquato, non truova fine nel dilatarsi et alzarsi, come quello che s' è detto in Atene,

che era presso a un acquedoccio, smisuratissimo. Ma piú ancora quell' altro nel paese di Licia, famosissimo per molte cose, come quello che nel cavo del suo tronco aveva una fonte d' acqua stillante buona a bere, e la caverna di spazio di ottantun piedi, come di fuora via i rami coprivano i campi interi, con spelonche dentro di sassi e pomici, rinvestite di muschio. Di maniera che sí come papa Pagolo III Farnese in un pedale roso d' un castagno in quel di Silano, con l' ombrello e con la mula si potè raggirare, senza urtare punto da alcuna banda, similmente con comodità in quel platano Licinio Muziano tre volte banchettò con diciotto compagni agiatamente, ponendovisi a tavola nel vuoto di quel pedale, accomodandosi di tutto quello che gli occorse, per riposarsi e sedersi quietamente, con l' abbondanza delle sue foglie e rami, i quali tanto oltre per la campagna si distendevano, che si poteva sotto essi largamente passeggiare e fare esercizio. Cosí fe' Caio Galba in un altro a Veliterno, dove convitò quindici, statovi tanto con agio, che lo chiamò il nidio. Si racconta ancora da Pausania di quello sotto il quale nacque l' idra. Scrivono in Candia essere stato uno di perpetua foglia, sotto il quale giacesse Giove con Europa; e Dionisio Siracusano averne traspiantati due grossissimi da lontano in Reggio, dove poi tenne scuola; ma non potettero mai, se bene appiccati, prendere aumento. Et ai nostri tempi uno se ne vede in Basilea che cuopre quasi una piazza intera, mirabilissimo, con una fonte appresso. Un platano delfico e l' altro in Cafii

d' Arcadia scrive Teofrasto che durava a tempo suo, con credenza che li fossero stati piantati già dalla mano d' Agamennone. Le quali cose tutte rimostrano in che stima si deggia avere la pianta del platano, la cui ombra è giocondissima, se bene un po' grossa. Ammette il verno il sole e la estate lo rattiene; vien presto, ama l' acqua e dove è adacquato si sollecita di metter presto piú umida, piú fresca, rugiadosa e delicata la foglia, e con questa e con l' arena ai piedi, scalzandolo, e rinnovandola ogni anno o aggiugnendovene spesso, prende grandissimo aumento. Ama ancora d' essere annaffiato col vino e con questo si fa fuor di modo vistoso e bello. S' allieva ancora nei luoghi asciutti e monti, ma vi viene stentato e non troppo vi cresce. Fa bene attorno ai pratelli dei gran palazzi villerecci a far gratissima ombra e stare al fresco. Il platano comporta ogni colpo d' accetta, né patisce d' essere scavato, nutrendosi per la corteccia ove non lo possi piú sostentare il legno. Vive assaissimo tempo. Ne nascono in Sicilia in molti luoghi; e vicino al Mongibello nei monti di Randazzo ne sono le selve intere, se bene è arbore forestiero in Italia, portato primamente nell' isola da Diomede. Ora di dovunque egli nasce e si produce da per sé, cavato con diligenza, quantunque grosso di venti o venticinque anni, scapezzato a corona dove muove i rami, coperto in su 'l taglio d' argilla o cera, s' attacca felicissimamente come l' ulivo, et è assai che sia piantato in divelto, fossa aperta o buca, larga e profonda, all' ottobre nei luoghi caldi, al febbraio et al

marzo nei freddi; et ancora, un poco prima che cominci a muovere, dopo l'equinozio, conviene nel fondo dove si pone mettere assai arena, et appresso a questo frequentare d'innaffiarlo, et accanto a questo, secondo la qualità del paese e del luogo, crearlo, stendergli i rami o innalzargli o dar loro quella forma che si desideri. I quali rami, strappati freschi dall'arbore, e piccoli e grossi s'afferrano piantati con diligenza alla foggia degli alberi, ma scapezzati, o lasciandogli con una cima sola a primavera; ma scoscendinsi in modo che portin seco alquanto del vecchio. Seminansi ancora quelle sue coccole intere, ma nascono con fatica e per forza di continuo innaffiare, e poi nate vengono a bell'agio. E quelli che hanno le barbe, di tre o quattro anni, grossi come un'asta, s'appiccano con facilità e cascano presto. Volendovi mandar su le viti, mantenghinsi larghi et aperti, ché sono arrendevoli quanto il cipresso e si guidano per ogni verso come si desidera. Il platano riceve in sé lietamente il pero, e il moro ancora vi s'attacca; [ma] né l'uno né l'altro molto vi dura et è difficile a insetarlo, perché ha la buccia troppo sottile et il legno duro, il quale è buono per tavole pulite, a impalcare e a molti usi casalinghi. Le foglie del platano appiccate per le stalle ne rimuovono i pipistrelli. Le pallottole del platano e la corteccia macerate con acqua e sale fanno olio buono a far lume. I platani che sono piccoli e bassi di natura, detti Camiplatani, sono sconciature dei grandi, del tutto nani. Tagliansi, potansi in quella guisa e pian-

tansi che fu ritrovata a tempo di Cesare Augusto, della maniera con che s'avessero a potare i boschi. Ritruovasene quasi per tutte le selve e son buoni a verdure basse e spalliere nane; et ancora possono servire a rifortificare le siepi.

Il **Pioppo** o **Popolo bianco** ha le foglie di sopra che biancheggiano; è albero di sua natura campestre e bramoso d'acqua; ha il tronco erto e diritto, il legno bianco dentro e pieghevole, molto a proposito per far targhe, per essere tenace e leggieri. Ha la scorza sottile e carnosa, le foglie tremolanti e numerose, dentate d'attorno quando sono giovinette, e poi che invecchiano riescono a cantoni, a contrario dell'ellere che si fan tonde, biancheggianti di sopra e lanuginose di sotto, di color d'erba. Le frondi vagliono solamente a fare scope. Non fiorisce, ma produce un'uva che si chiama *brion*, della quale se ne fa l'unguento popolino di primavera, che è sugosa e ben piena. Mette il popolo bianco fra i primi arbori poco innanzi all'equinozio di primavera, si confà al salcio, all'olmo, all'ulivo nel rivoltarsegli la foglia sozzopra, fatto il solstizio di estate. Produce ancora una gocciola nelle sue foglie, con la quale le pecchie turano e fortificano le loro entrate; il suo legno posto in su 'l fuoco fumica assai. Ama luoghi acquosi e palustri, e però fa bene nei terreni umidi et arenosi; et in questi, vangati sotto un braccio, spiccatone un tronco diritto di un braccio e mezzo, per due dì posto ad appassire, s'appiccherà. Si pianta lontano

un braccio dall' uno all' altro, riempiendovi sopra di terra per un braccio, sí che a fatica eschi fuor la punta pareggiata; a questo modo fatte le vive radici d' essi, che noi chiamiamo barbate, si traspiantano a dove vuoi che stieno a sostener le viti, le quali da loro sono grandemente amate, et esse sopra vi stanno e sagliono volentieri. Ma meglio riusciranno e da piú presto servirsene alle medesime viti, procacciandosi dalle selve di dove nascono, cavati con le barbe con diligenza, della grossezza d' un' asta, gioveni e non vecchierecci, e scapezzati sopra terra due braccia, piantati in terren buono divelto o buca grande o fossa aperta, a febbraio e marzo nei luoghi freddi, a ottobre e novembre nei luoghi caldi. Fu dedicato questo pioppo ad Ercole, come l' eschio a Giove, il lauro ad Apolline, l' ulivo a Minerva, la mortella a Venere e l' ellera a Bacco.

Il **Pioppo** o **Popolo nero** è piú alto e piú robusto che 'l bianco, ha piú strette frondi e scorza piú aspra, e quelle paiono fatte con le seste, tanto son tonde da giovine; vecchie diventano angolari fatte a cantoni, di sotto erbose, di sopra biancheggianti, con un picciuolo tremolante che le fa sgricciolare insieme. Il bianco e 'l nero ambi sono diritti, ma 'l nero è maggiore et il legname è all' uno et all' altro bianco. Credesi da alcuni che per vecchiaia il bianco traligni in questo, ma è piú da tenere che elle sieno spezie diverse. Questo ancora genera nelle foglie una gocciola che serve alle api a far il lor riparo all' entrata delle cassette.

Manda ancora fuori un umore come di ragia, il quale dicesi che stillando nel Po, intorno alla ripa del quale ne sono in gran copia, indura e rappigliasi in ambra gialla, detta dai Greci *chrisoforon*, il quale pesto rende grato odore et ha color dell' oro, e strofinato a un pannolano tanto che si riscaldi un poco, tira a sé e tiene attaccata la paglia, come la calamita il ferro, e tutte le piú leggiere cose, eccetto che l' ocimo, che cintone lo rifugge. Si pone e cresce come l' altro, amando il terreno medesimo, benché s' appicca ancora in piú asciutto luogo, ma non vi s' aumenta tanto. Questo è legname piú sodo e piú forte dei cerri e degli aceri neri, atto agli edifizii di dentro, a travi, come l' altro.

Il **Pioppo** detto alpino, da altri chiamato libico, del quale fa Teofrasto menzione, è alto come gli altri, simile nella scorza al pero, che cosí l' hanno intagliata tutti, ma questo piú aspra; i rami candidi, la foglia alla foggia dell' ellera, sparsa da ambedue le bande di pien colore verde nero, e da una parte piana, dall' altra a cantoni, i picciuoli sottili e lunghi, il colore di sopra quasi simile a quel di sotto. Libico si chiama quello che ha la foglia piccola e nerissima, imperciò si dovería chiamare il pioppo nero. È lodatissimo per far nascere de' funghi. Se adunque la corteccia del nero e del bianco si tagli in piccoli pezzi e si sparga in fossette letamate di buona terra, produrranno su funghi casalinghi e sicuri per tutto l' anno. Nel rimanente si pianta e s' appicca

come gli altri, e le viti vi vanno su volentieri e vi s' accomodan sopra comodissimamente; e massime riducendolo a capitozza e sfoggiandogli et aprendogli i rami, vi farà su abbondantissimamente dell' uva. Il suo legname, quando è ingrossato assai l' albero, è buono per tavole, bianco e delicato, e per ogni lavoro di casa.

Il **Pistacchio** è simile di garbo di pianta al lentisco, avendo egli quella fazione e la foglia un poco maggiore, ma posta a riscontro l' una dell' altra per ordine di quà e di là. Negli ultimi tempi di Tiberio Cesare, Vitellio che fu censore innanzi governatore in quella provincia, gli portò di Siria, e poco dopo in Spagna Flacco Pompeo cavalier romano; poi se ne sono visti per tutta Italia, et in Sicilia nell' istesso monte di Mongibello sono frequenti, et in Parigi scrive il Ruellio essersene veduta una pianta nata di seme nei chiostri di Santa Maria in Parigi. Et in Toscana ne possiede uno in un suo luogo in val di Pisa, sotto una grotta a un caldìo, Gio. Vettori virtuoso e di virtú amatore, cresciuto in pianta grande, il quale senz' altro vedere o avere appresso la femmina ne conduce dei freschi alla sua dovuta maturità. Per contra ne ha uno Raffaello Maffei alla sua villa volterrana di San Donnino, che è assai maggiore di quello e piú annoso, il quale è sterile; o venghi che è in un chiuso freddo, o volto alla tramontana, d' esso non si veggiono altro che foglie. Il padrone, complitissimo in ogni lodata qualità e sciente d' assai piú

che molte cose, non ha mai saputo ritrovar la via di farlo fruttificare; perché è cosa vana quello che continuamente tengono in Sicilia per openione, che se non può il maschio essere in lato onde possi veder la femmina e cosí per contrario, essere ambedue sterili. È ben vero che ha il maschio e la femmina. Il maschio ha sotto la coperta de' suoi frutti le scorze degli ossi un po' piú lunghe, la femmina piú corte e grossette, sí come s'è visto a Napoli et a Vinegia et a Gaeta, dove sono le piante che ne fanno. Riceve in sé d'inseto il noce e 'l mandorlo e 'l terebinto et in sé stesso. Damageronte Greco cosí gli seminava: congiungeva del mese d'aprile l'uno e l'altro seme in modo che la schiena del maschio voltasse a Favonio, e la femmina per contrario; insieme conviene eleggere i pistacchi piú gravi perché naschino meglio, e deonsi tenere parecchi dì nell'acqua, di poi in terra trita, ben lavorata sotto, coperti quattro dita e non piú, seminargli con la punta all'insú a luna crescente; nati, zappinsi all'intorno e si tenghino netti dall'erbe, et in capo a due anni si traspiantino in divelti, fosse aperte o buche grandi, in luoghi caldii et umidi; sí come ama d'essere adacquato. Queste piantette di due anni, Passamo, in luoghi a solatìo, avendo fatte fosse ben lavorate et a dentro, eleggendo le piú vivaci e rigogliose e fresche, due insieme legate et impiastrate di letame a luna crescente ve le cacciava dentro, e cosí bene strette e legate insieme sino alla cima, ammontandogli la terra in giro, sino a sommo le ricopriva, ma dava opera che di con-

tinuo le s'annaffiassero, et in capo a otto dì riguardando come stavano le rilegava e restrigneva bene insieme con giunchi, perché si incorporassino e commettessino bene insieme; e come queste piante avevano tre anni finiti, scabratele e cavata bene la terra delle fosse, vi spargeva del letame macero assai, e cacciato piú a dentro il pedale, le riempieva di terra e con questa molto bene le fortificava, perché elle potessino poi meglio resistere ai venti, stare in piede e venire innanzi; cosí faceva piú ampie le piante e piú belle. S'insetano d'aprile verso gli ultimi giorni, essendo allora in umore, a marza et a bucciuolo et a scudetto, e 'l suo legname è lustrante e sodo; et al tornio, a lavori di letto e tavole, pendente in rosso, riesce pulitamente. Nasce con la diligenza detta in Italia, ma per lo piú non fa frutto, se già non si facci venire in luogo a solatìo et in terreno della qualità sopraddetta; et in simile lato farà bella spalliera per variare.

La **Quercia**, per autorità del detto di Plutarco dedicata a Giove, delle cui foglie facevano gli antichi le corone civiche, è il piú bello dei salvatichi arbori e fertilissimo sopra tutti gli altri, perciocché oltre alla ghianda della quale ella continuamente nei luoghi buoni quasi ogni anno si carica, e quando o per vecchiezza o per mancamento di terreno ella resti talora di far ghiande, gastigata con l'accetta con scapezzarla o con tagliargli i rami grossi et inutili a rinnovargli, tornerà decrepita a produrne, e massime levandogli ogni seccume

d' addosso, e l' istessa sua cima, dalla quale il piú delle volte comincia a venir meno, seccata levar via. Et è la sua ghianda per i porci la miglior che sia e massime d' una certa sorte quercie, che le fa piú delicate dell' altre, tra le quali sono le *enzinas* di Spagna, che si possono quasi domestiche quercie chiamare. Ne vissero delle ghiande di quercia già antichissimamente nei primi tempi del giovine mondo gli uomini; e nei tempi della carestia, delle ghiande macinate s' è fatto pane commestibile e nutritivo e di quelle farine, manco peggiore dell' altro, rifatto che spesso egli sia. Producono le quercie, oltre alle ghiande, due sorte di galle, le une dette gallozzole, le altre galluzze, queste buone per le tinte, quell' altre inutili, come un certo tenerume che le fanno in foggia d' un tartufo bianchiccio, che casca presto senza far altro. Genera ancora tra le foglie nelle cime dei rametti una cosa in foggia d' un tubolo, rossa, viscosa e ragiosa di fuori, che pare invernicata; e genera un' altra cosa simile alle more nel mezzo della foglia, bianche ma liscie e rotonde, molto dure e malagevolissime da rompersi, che raro si truovano e poche; et un' altra ne fa simile al membro virile, la quale crescendo alla perfezione, genera nelle parti superiori una durezza pertusata, simile alla testa d' un toro, in cui è dentro un certo che simile a un nocciolo d' uliva. Fa ancora da principio gran quantità di pallottole acquose che si chiamano uve del diavolo, et una cosa come un riccio di castagno, che comincia in una pallottola soda e sopra quello vien circon-

data d'un folto pelo ruvido e tenace, rattorto alla grandezza d'un riccio sopraddetto, et un' altra che vien cinta d' una certa lana morbida la quale può servire per lucignolo alle lucerne piene d'olio; quell'altra pallottola capigliosa è inutile, simile al riccio, come si disse, di castagna; tenera imbratta come mele, toccandola. Fa oltre a ciò nelle concavità dei rami alcuni pallottolini senza picciuolo, concavi ove elli veggonsi, che si ritruovano quasi in tutte le quercie e di diversi colori. Genera ancora una piccola pietra rossa, ma rare volte. Fa appresso a questo una pallottolina piú rara di foglie ravviluppate in sé stesse, lunga e schiacciata, et un'altra sopra e sotto alle foglie, bianca et acquosa mentre che è tenera e fresca, che talvolta ha dentro di sé delle mosche, e crescendo indurisce assai bene, come le galluzze piccole liscie. Nascono fuor di queste cose appresso alle lor radici de' funghi che son buoni a mangiare. E rovinata e tagliata che ella sia, stando stesa in terra a giacere, tra la scorza ne genera degli altri, et alcuni quando è in piedi, buoni a far esca e a stropicciare la testa: ma piú questi il cerro. E finalmente genera il piú buon vischio da far pania di tutti gli altri. Varrone attesta che fra i Turii, che anticamente si chiamavan Sibari, alla vista del castello era una quercia che sempre stava verde, e Teofrasto fa menzione d' un' altra a Sibari che non perdeva mai foglia, né metteva quando l'altre, ma nel sormontare della Canicola; e nascerne nel Mar Rosso, nel piú profondo che vi fanno ghiande et in altri mari piú

presso alla terra, certe querciette fra i sassi e sopra li cocci rotti di terra cotta, senza barbe, che stanno attaccati come le patelle. E Polibio scrive una delle gran cose del mondo, nei mari di Portogallo far quercie ghiandifere che somministrano quivi il mangiare ai tonni. Il legname della quercia è durabilissimo in terra e nell' acqua, et in queste quasi eterno, solo dopo molte centinaia d' anni diventandovi nera morata come l' ebano, buona a tarsii et altri lavori. Richieggonsi le tavole delle quercie segate grosse per le carene delle navi, per l' ossatura delle galere, per le squere, per timoni e tutti legni di garbo rattorti. È buona per travi, et in alcuni luoghi ancora se ne servono per far botti. Si trovano quercie di smisurata grandezza: ai nostri tempi, scrive l' Herbacchio, in Westfalia esserne una non troppo lontana dalla rocca Altenura che avanti che gli comincino i rami ha di gambo pulito cento trenta piedi, che a fatica l' aggavignano tre uomini; e in un altro luogo di Germania un' altra caricò cento carri, disfatta del suo legname; et un' altra, non molto discosta da quivi, grossa dieci ulne, ma non cosí procera. Scrive Plinio che gli assassini di Germania andavano in arbori scavati, dove trenta ne capivano.

Piglia oltre a questo la quercia, industriandola da piccola, qual forma altrui si vuole, di tabernacolo, di capannone a cupola, di galleria, di stanza piana o rotonda, di pergola; e di tutto quello che sotto se gli ponghi per guida, seguiterà, procurato di tempo in tempo,

il legname, come se ne vede una alla Spinucola, che ha sollevato da terra uno stanzone in foggia d' un tempio, con un andare attorno che si regge e cammina sopra i suoi rami, del signor Gaetani in quello di Pisa, et altre altrove. Scrivono che Alessandro Magno consalvava la neve nelle fosse sotto terra tra i rami della quercia; ma il vero modo è [d' aver] fatta una grande stanza quadra con grosse mure verso tramontana, che vadi sotterra quattro o cinque braccia, il resto sopra con tetto che chiugghi per tutto; in questa si fa, di vimini di castagno o di rami intessuti di quercia, un tessuto di graticcio, che come una guglia a rovescio [stia] appoggiato alle mura con pali che pontano; quivi dentro si porta la neve quando la non è ghiacciata e vi si pesta con le mazzeranghe, e ripulita e stivata bene vi si conserva all' estate. In qualunque opera ancora che la quercia si sia allogata sotto terra in luogo umido, sí come viva vi vive, vivendo vita infinita, non suggetta a ingiuria di mali, fuor che per la vecchiaia diventar cavernosa, al che sovvenendo col tagliare, levando il cattivo et aprendo 'l legname a dargli sfogo, si nutrisce e mantiene per la corteccia. Ristrignesi la quercia e si riserra, non mai seccando bene che dopo lungo numero d' anni. Desidera anzi che no aere caldo, nel temperato fa bene, ma non sí grande, nei paesi oltre a modo freddi non fa cosí bene et i frutti ancor cattivi, se ben anco si comporta non pur nel freddo ma nel freddissimo, come nell' Alpi. Vengono meglio in terreni leggieri et arenosi che nei grassi e

gravi, se bene le non rifiutano terreno che sia, né anco sassoso e pieno di massi, e nell' alberese fanno sfoggiatissime. Sofferiscono ogni sito o basso o alto, ma nei luoghi asciutti fanno le miglior ghiande; e nella [terra] paludosa ancora s' allignano e vengono belle, non rifiutando quasi alcun terreno, che il secco affatto. Fra i sassi istessi vengono e nei [luoghi] montuosi, ove fanno utilissime ghiande. Riceve in sé d' inseto la quercia il pero, sí come ambi questi arbori hanno la buccia screpolata e ronchiosa, ma l' innestare vuole essere fatto nel liscio e nei querciuoli giovañissimi fra le due terre, et attaccasi fra un anno: [appresso è da] trapiantare, e in trapiantando far andar ben sotto l' annestatura. Cosí viverà il pero piú del suo solito, acquistando anni dal robusto della quercia.

Vien meglio la quercia da per sé che seminata, a tal che volendo far quercieto è meglio trasporre di quelle delle selve nate da loro, mettendole o fonde o larghe come si vogli, in terreno che se gli affacci, in divelti o fosse aperte o buche grandi, risguardando nel cavarle di non impedir la maestra, e l' offese tagliare anzi che fracassate sotterrarle. Ma volendo farle nascere di seme, s' hanno a cogliere le ghiande mature che è quando cascano da per loro, grosse, ben fatte e di buon sapore, sane, intere, e non intarlate e venute a terra o colte dalla banda che poco sieno percosse dal sole; e disumidite per tre o quattro dì all' ombra, si seminino in terreno trito e ben lavorato e fitte, perché l' una sostenga l' altra sino ai cinque anni; et abbisi a mettere di mandare dalla banda della

ghiera la ghianda in terra, ricoperta per un palmo; e quando le trapianti, fa d'aver cura alla maestra, ponendole come le prese dai boschi, e in tal terreno voltandole fra bacío e mezzogiorno, e massime volendole per legname, del quale il volto a tramontana è piú sodo e fendibile, quel di mezzogiorno piú delicato e trattabile; e cosí di tutti questo ancora arde meglio e piú dura, quello fa del tutto il contrario. E desiderando ancora di far selva alla campagna aperta, di circuito grande, arivisi la terra una volta e gittivinsi le ghiande a giumelle, poi si rintraversi, e cosí ricoperte alla rinfusa nasceranno; e nate diradale secondo che tu le vuoi, o fitte o rade; e questa sementa si facci di novembre nei luoghi caldi, e di febbraio o marzo nei temperati o piú freddi. Quando le quercie son giovini s'hanno a potare i rami sino alla cima, e da pié tagliati periscono; il che non avviene alle grandi, che allora per legne si possono tagliare da pié o alte quanto un uomo, per farne capitozze, il che è ben fatto alla luna crescente di gennaio, o sí vero a quella luna scema di ottobre; e scapezzate che le sieno per la prima volta se gli deono compartire le messe, che cosí ogni sette anni saranno da poter essere ritagliate, e rimetteranno, per seguitar cosí di continuo alle medesime e piú messe, avvertendo di fondarle bene con taglienti istrumenti, senza guastargli la corteccia. Le ghiande si conservano ammontate nei luoghi asciutti; e chiuse sotto l'arena secca si conserveranno un tempo come fresche. Le ghiande, oltre all'essere cibo perfettissimo

ai porci, che fa loro la carne soda e piú saporita, per i polli ancora fan buono effetto, frante, di crear carne densa e buona, e se gli possono, pestate in truogoletti di pietra, mescolare con la crusca, e massime ai pavoni d' India che di cosí mescolata piglieranno grande augumento, ingrassandosi a meraviglia. La quercia è per natura nemica all' ulivo, e le gocciole dell' acqua che cascano dalle sue foglie fan nocimento a tutto quello a che sopra danno: et avversaria ancora al mandorlo et ai noci. Il carbone della quercia basta piú d' ogni altro e sopra questo voglion dire che fosse fondato il memorabil tempio di Diana Efesia, che fu attaccatovi fuoco et abbruciato da un uomo greco per acquistar fama. Ha la quercia la buccia piú crespa del cerro: e meno si profondano e s' allargano le sue spaccature. La foglia ancora del cerro è piú lunga e piú intagliuzzata, sí come le ghiande piú lunghe e peggio fatte. Alcuni tengono che la quercia, perché cresce tardi, non sia da essere tagliata prima che ella abbi otto anni, e quanto piú appresso a terra sia tagliata, meglio rimetta. Le quercie sono differenti di sito e spesso di frutto, di sapore, di grandezza e di figura, perché altre sono piú rotonde, altre piú lunghe, altre aovate; et ancora della delicatezza della buccia e sottigliezza. A alcune è sotto un' invoglia scabrosa di rossore, altre hanno bianco il corpo, altre di color piú bianco, altre di nerissimo; passa innanzi la piú bianca. Ancora la sodezza del pedale e grandezza fa differenza. È commendata oltre a modo quella nelle cui ghiande

dall'una banda e dall'altra l'estrema durezza impietrisce, e nelle cui estremità è l'amarezza, nel mezzo dolce. Rimase alla quercia attaccato per i capelli in un ramo basso Absalone [1].

Il **Rovere** da tutti è messo per la quercia salvatica, e genera quelle medesime cose che la quercia ordinaria; solo le sue ghiande sono alquanto piú piccole. Ha i rami sparsi, la foglia con grinze fatte a vesciche, e la scorza grossa e scabrosa. Porta, oltre alle minute ghiande che ella fa, gallozzole di piú sorte, funghi, vischio, e secondo dice il Ruellio, certe pietrette rosse o piú tosto certi noccioli acquosi, biancheggianti e trasparenti, mentre son teneri, di poi induriscono come la galla, la quale ancora in esso si genera; ma la vera gallozza è quella della quercia. Genera ancora certe pallottoline molto varie, delle quali alcune non dissomigliano dalle noci, che han dentro certi filucci lanuginosi, che possono servire ancora essi alle lucerne. Presso alle sue radici nascono volentieri i boleti. Del rovere quattro sono le

[1] Il capitolo della Quercia è compiuto col brano seguente, scritto fra le righe, e che attacca subito dopo la parola *Absalone*: « Le ghiande della quercia si conservano all'asciutto, quelle di cerro meglio nell'umido, ma ambedue dopo un anno sono inutili. È la quercia sopra gli armamenti di legname che vi sia fatto a che garbo altrui si vogli, ubbidiente al pennato et accetta, pigliando qualunque garbo se gli dia; ma conviene avvezzarla da giovine a prender la forma, torcendola ove si vogli. N'è una di memorabile artificio rappresentante un tempio sopra il suo gambo, con un ballatoio attorno di giro di più di settanta braccia, e il tempio di settantasei, e si sostiene su sovra i rami istessi, alla Spinucola del sig. cavaliere Francesco Gaetani Hieros., condotta con continuo studio di trenta anni ».

sorte, dice il Ruellio: la quercia, il cerro, l'eschio et il rovere. Et il legname della rovere è men buono di quello della quercia, ma non infradicia come il cerro, e tagliato a buona luna alla primavera piú che di inverno, dura condensato e sodo come un corno. Molti osservano di tagliarlo tra il ventesimo e 'l trentesimo dì della luna; altri dicono che si dee atterrare nel suo coito, che molti interlunio et altri luna silente l'appellano; e certi aggiungono che ella sia in coito e sotto terra. Soli l'abeto, il rovere et il larice fanno tre messe e partoriscono il lor frutto con il riempiere tre coperte che hanno di scorza, e cosí questi come la quercia impongono le ghiande in su la mossa dell'anno dinanzi. Sono ottime le ghiande di quercia, accanto a queste son le faggiuole e le castagne, poi l'eschio e poi il rovere con le sue piccole; del cerro sono cattive. La ghianda di quercia condensa la carne del porco e la fa durare, se la sia insalata e tenuta al fumo a modo; per contrario quelle di faggio e le castagne, perché ambe son dolci, fanno bella carne e utile allo stomaco, ma non cosí dura e da bastare; prossima al cerro, né altra si crede che facci al porco piú soda carne, piú bella e piú pesante della ghianda del leccio; quelle dell'eschio fanno la carne fangosa, e quelle della sughera peggio. Sono detestati i carboni del rovere giovine e del vecchio, commendati di mezza età. Il rovere manda in profondo le sue radici carnose, la quercia piú schiette le sparge per il terreno. Tagliato di primavera non intarla. Altri dicono nel cominciar del

verno doversi tagliare, e per la Bruma tagliato putrefarsi. Il suo legname nell'acqua dolce è eterno, nelle salate marcisce. Il rovere scrive il Ruellio essere tanto sodo, che se non nell'acqua tenuto non si poter succhiellare, et un chiodo che vi sia fitto non si poter piú cavare: il suo medollo è sodissimo oltre a modo. Serve il rovere ai medesimi usi di lavori che la quercia, e si semina, nasce e s'allieva come la quercia, amando la qualità del sito e terreno di essa.

Il **Rhododendron** ([1]) suona propriamente lauro che facci rose, chiamandolo Rhododafne: e di vero che egli ha le foglie somiglianti al lauro, un po' piú lunghe e piú strette e piú ruvide e per i rami non tanto fonde e tuttavia verdi come quello. I suoi fiori agguagliano le rose per il colore incarnato, ma sono d'altra fazione, e d'un'altra sorte ne sono che le fanno bianche: nel resto tutti uno. E di questi in Sardignia ne sono i boschi interi, come che egli amano i luoghi di marina ameni e d'essere a seconda dei fiumi; imperció il terreno fresco, leggieri et arenoso fa per loro. Hanno il seme giusto come quello della Periploca; e seminato alla primavera et all'ottobre in terreno ben trito minuto, nasce, seminato alla foggia del seme che si disse del lauro regio; e dopo due anni si traspiantano a dove altrui gli vuole, per godere in spalliere la sua vista e verdura, non avendo altro in sé di buono, perciocché i

([1]) Già pubblicato da me dopo il Lauro e nello stesso opuscolo per nozze Carducci-Masi; Bologna, Zanichelli, 1889.

suoi fiori e fronde non sono buoni a mangiare per le bestie, anzi gustati che li hanno le ammazzano, come di morbo regio sbalordite, e massime il cavallo; se bene all'uomo fa effetto contrario, ché spolverizzato con la ruta apporta remedio contro al veleno. E le pecore e 'l minuto bestiame beendo dell'acqua dove sieno state le sue foglie, perdono la vita come di mal caduco; cosí n'avvenne a' soldati di Alessandro Magno, guerreggiando in Siria. Sogliono pullulare a pié del tronco certi rampolli, che avendo messe le radici, et anco scoscesi con un poco del vecchio, si traspiantano a l'ottobre nei luoghi caldi, nei temperati e freddi, ché tutto comporta, a primavera, facendo buona pruova come tutte le altre piante che si desidera che profittino bene, in divelto, fossa aperta e buca larga e profonda. Non rifiuta al piede e gli fa bene ogni sorta di concio fradicio et il ceneracciolo dei bucati. Si deono nelle spalliere mescolare i bianchi con i rossi, che faranno vaga composizione: cosí nei capannelli e strade coperte. Se le buche a dove passano i topi si riturano con le sue foglie, di modo che volendo uscir fuori sieno costretti a mangiarne, muoiono; e se getterai dei suoi pezzetti di legno tagliati minuti in una cassetta aperta, tutte le mosche e pulice vi concorreranno. Dicono che Moisé, co 'l bastone di questo legno toccando l'acque, d'amare le fe' diventar dolci.

Il **Sanguine** è una piantetta che se ben cresce assai, non per questo si può dire arbore, ma frutice. Ha la foglia come il gelsomino e

la corteccia sottile e di color sanguigno in qualche parte. Fa certe coccole grate agli uccelli, imperciò è buono a piantare per le ragnaie. Il suo legname è arrendevole e delicato. Truovasene per le macchie, nati da per loro, e con ogni poco di diligenza cavati s'attaccano.

Il **Silio** ha la foglia simile et un poco piú sottile e foggiata, fa il fusto rotondo et i rami crea quasi che di forma quadra; cresce e s'alza un poco piú del sanguine. Fa certe coccole rosse triangolari, e quando sono ben rosse, allora si seminano e nascono. Ancora questa pianta fa bene nelle ragnaie. Truovasene per i boschi e macchie da trapiantare. Ricerca buon terreno come il sanguine, ma fa per tutto. Il suo legname è buono a far fusi, aspi e rocche, e sopratutto lardaiuoli.

Il **Susino** è nobilissima pianta per far frutti delicati a mangiare e cavar la sete, mollificare e lenire, e delle sue sorte ne sono quasi quante delle persiche e dei fichi, delle primaticcie, di mezzo tempo e serotine, a tal che dall'ultimo di primavera sino all'autunno se ne possono avere, e massime a buon'ora, che se ne mangiano ancora delle non mature, e di quelle che altramente non maturano, sempre di color verde, chiamate verdacchie, non aspre né che alleghino i denti. Appresso a queste sono le giugnole grosse e minute, le porcine, le asinaie, le maglianesi, tutte primaticcie e delle men buone, le catelane, le dommaschine, le perni-

cone, le imperiali, le basilicate, le del miracolo, le belcuore. Vengono dopo, come quelle del re, le prugnole e le abosine, e le simiane sono l' ultime. Sono le susine di diversi colori, negre, bianche et orzaiuole, che accompagnano l' orzo; sono delle rossigne e di color dorato. Sono l' armeniache di buon odore, sono le onichine lodate da Columella piú delle nostrane. Se ne ritruovano delle adottate nel noce che rendono il sapore dell' adozione e la effigie del padre, chiamate nucprune. Per ricordo di Plinio in Pontica le maline inserite ai meli, et altre mandorline a' mandorli; e queste hanno dentro il nocciolo di mandorla: né è altro frutto piú di questo ingegnoso in doppiezza. Le damaschine da Damasco di Siria vennero portate. Le mixe sono in Egitto, delle quali si fa il vino, familiari in Italia, inserite ai sorbi. Tutte le susine è cosa chiara che furono addotte in Italia dopo Catone. Sono in Egitto, dice Teofrasto, susini oltre a modo grandi, somiglianti alli nespoli, di foglia simile al susino, che per alcun tempo non gli casca. E le susine mirobolane ancora esse sono state trasportate d' Egitto, et inserite in su i susini naturali pruovano bene; e cosí queste come le dommaschine vogliono essere piantate a mezzogiorno in terra asciutta e secca; le simiane, cosí bianche come nere, vogliono essere poste a tramontana, e le pernicone amano l' uggia e di stare in luoghi serrati difesi dai venti; tanto amano quelle chiamate del re, che di Francia sono venute, sí come le vere pernicone, che sono piú minute assai dell' ordinarie, un poco piú grosse delle

ciriegie marchiane. Tutto il rimanente dei susini, come pescaccie e beltiore, desiderano aere fresco e temperato, et in questo stato profittano meglio che nel troppo freddo o troppo caldo, nel quale conviene aiutarle con l' adacquare; nel freddo si comportano per la lor natura sì come in Ungheria, ove n' è grandissima quantità, et in Transilvania eccene piú grosse dell' altre. Ricercano terra grassa et umida et in questa sono piú fruttifere: ma nelle piú deboli e magre fanno il frutto piú saporito. Amano nei piani luoghi che sotto abbino ghiaia e nel monte o collina vogliono sassi, nell' un luogo e nell' altro facendo bene; e nelle valli e a pié delle radici dei monti è il lor proprio luogo da farvi bene. Non andando i susini con la lor radice troppo a fondo, nei terreni grassi e sofficì si può fare il lor divelto, buca o fossa, meno a dentro, ma nei luoghi magri et asciutti si dee andar sotto quanto s' è detto che si vadi in giú per i frutti nei piani. Si godono per il piú d' aere freddo, venendovi meglio innanzi e potendolo sostenere: e per ripararglì ove gelasse, si piantino un po' piú fondi; ove non sia questo pericolo, ponghinsi assai piú radi. Ma fugghinsi i luoghi ventosi, perché in questi perdono il frutto e s' atterrano dalla lor furia et impeto, capolevandosi. Desiderando di entrare in razza d' ogni sorte susini, procurerai d' avere d' ogni sorte d' essi susini piccoli nati a pié degli alti susini, pigliando dei piú lontani dal gambo, i quali s' impiastrino di bovina o altro buon letame marcio; e nei luoghi caldi pongonsi d' ottobre, novembre o dicembre dove

hanno a stare, in divelto, fossa o buca, e quivi dopo un anno si annestino di quelle razze che si desiderano, scegliendo delle piú gentili delicate piante di buccia e di gambo diritto e liscio che vi sieno. Nei luoghi grassi non fa lor mestiero di letame, e dandogliene dello stagionato nei magri, farà loro rattenere i frutti, e gioverà loro, sí come a fargli crescere e migliori. Non toccar loro i rami che vengono a terra, ma lasciagli loro, non che amino l' uggia piú che tanto, fuori de' simiani e perniconi, ma perché le susine, maturate all' uggia senza sole, sono piú dell' altre saporite e migliori. Giova lor la cenere e la polvere delle strade.

Al modo detto si possono ancora traspiantare, e fan buona pruova nel domestico, i susini salvatichi, ma non quelli che fanno quelle susine piccole assai su per le macchie, che non maturano mai, chiamate prugnole, perciocché questi, sí come tutti i seminati fanno, piantati fitti fanno foltissime siepi; e quelli poi innestati fanno mirabil pruova. Ancora, volendo multiplicare in quantità di susini. procurerai d' avere d' ogni sorte noccioli d' essi susini, quando [le susine] sono mature, et in terreno trito e ben lavorato e grasso, coperti due palmi sotto, prima avendogli tenuti in macero nell' acqua per sette dì, o vero tre nella liscía dolce o nell' aceto per mezzo, perché muovan piú presto e piú sien quelli che ne naschino, con l' aguzzo all' insú, di ottobre e novembre nei luoghi caldi, e nei freddi di febbraio e marzo. Nati che saranno è di bisogno sarchiargli spesso, tenendogli netti e ben pur-

gati dall'erbe; e quando averanno due anni, cavati con diligenza e con le loro intere sane radici, si traspiantino a dove hanno a stare, impiastrandogli bene le radici di litame marcito di buoi e riempiendo il luogo di terra cotta. Quivi in capo all' anno, fermi e bene afferrati in sul terreno, si possono innestare in lor medesimi, pigliando della miglior sorte o che piú piaccino, e s'annestano acconciamente avanti che colin gomma, di gennaio o febbraio, o quando han finito di scolarla, quelli a marza piú che fra scorza, e questi a occhio o bucciuolo et a marza; et è meglio. Si possono annestare sino al fine di marzo. Riceve d' inseto il persico e 'l mandorlo, ma vi fan sopra minori, e per contrario, come s' è detto, il susino acquista sopra il mandorlo, et i susini insetati nel persico faranno i lor frutti maggiori. Non lascierò di dire che sotto il castello della Meglia sopra la Magra un ulivo ha sopra di sé in innesto un susino, e vive e fa frutto saporito, se ben minuto. Insetati in mandorlo daran l'osso dentro simile al sapor di quello delle mandorle, a marza e forando; e cosí in nocciuolo. Accettagli ancora qualche delicata pianta di rovere o castagno o sorbo. Annestati in meliachi o albercocchi rappresenteranno di quel sapore, e sopra gli aranci renderanno il frutto primaticcio. Le susine che hanno la carne soda, come le pernicone, cosí dette dalle pernici, la cui polpa è di bontà sola, cosí [come la] lor buona, ne sono delle grosse e delle minute poco meno di quelle delle siepi, dette prune del re, e seminate richieggono

terreno freddo et umido piú degli altri; e queste si fanno megliori insetate in sé che negli altri; e tutti gli altri in esse.

S' allegrano i susini d' essere piantati verso il vento di mezzogiorno, per il che si potrìa arguire che fosse loro alquanto contrario il sole, sí come sono essi alle viti, le quali s' annoiano con le lor radici et uggia fuor di modo; e volendo chiarirsene, s' osservi che le viti che saranno sotto loro faranno poca uva o quasi niente. Se sieno in terreno caldo e casalingo che gli nuoce, levisegli un braccio di terreno in giro e se gli ponghi in cambio terreno di pietra umido e fresco. Per la feccia del vino o dell' aceto gettatagli alle radici produrranno piú sollecitamente e piú saporosi frutti. Vogliono i susini essere scalzati al novembre, e con terra cotta riempiere loro al piede: cosí essere adacquati. Se stanno infermi e faccino assai bozzacchi svariati, gettinsegli al piede due o tre panieri di morchia stemperata con acqua per uguale porzione, o se gli metta alle radici della cenere di sermenti fatta con l' averne scaldato il forno, o orina vecchia mesticata con acqua o di buoi sola. Se gli caschino le susine, se gli cacci un conio di pino salvatico; la pece liquida mescolata con terra rubrica o la morchia mescolata con aceto, impiastrandogli a dove gli faccin danno le formiche, ponendovene destramente che non gli nuoca, le estingueranno. Sogliono ai susini come ai melagrani empiersi le cime delle foglie di bruchi, al che sovviene il tagliar presto quelle vette, avanti che vi piglin campo, e le

mangino. Le susine create da susino fatto innestare in su 'l noce si conservano piú di tutte le altre; ancora le pernicone e simiane, e piú queste, le quali bastano assai sotto l'asciutta arena o in una brocca chiusa in bocca con pece, cacciata in fondo del pozzo; e poste in scatole di legname secco, situandovele che l'una non tocchi l'altra, si possono, involte in bambagia, trasportare ancora in posti et in paesi lontani. Le damaschine e basilicate gialle, cacciate in un vaso pien di vin dolce o mosto, sì che vi nuotino, si manterranno assai; ancora mature si dia loro un tuffo nella caldaia che bolla, di poi si ponghino al sole, e dureranno: e tenendovele un ottavo di ora quando bolle ben forte, poi poste al sole a seccare, avendo preso bel lustro, basteranno, cansate dall'umido e tenute distese in lato asciutto; ancora affondate per un tratto nell'acqua marina calda bollente, faranno il medesimo effetto, e nell'acqua ordinaria modestamente salata. Altri interamente le seccano al sole ove è ardente, e dove non è cosí fervido, si sfendono, e cavatone l'osso, aperte vi si mettono: et a questo modo le catelane che vennero di Spagna e le simiane e pernicone riescono eccellenti, ma sopra tutte le damaschine, le quali poi cotte dispongono il corpo e cotte nel vino di sapa giovano allo stomaco. Si spera, a detta dei Greci, aver susine senz'osso, cavando alla pianta piccola il midollo, scapezzata un braccio e mezzo da terra, sfendendola perció sino dove cominciano a spartirsi le barbe, acconciandola come si disse del ciriegio; o veramente, ficcato un ramo di salice

in terra a guisa d'arco, vi si facci passare di sotto il susino, piantato quivi a posta per ciò; e quando averà fatta insieme la presa, si tagli rasente sotto 'l susino e si traspianti co 'l salice, ammontandogli terra addosso; cosí, nutrito dal salice con gran contento suo, per il miglioramento produrrà susine senza nocciolo. Cosí si facci al persico, al giuggiolo e a tutti che hanno l'osso. Ancora ho inteso essere una razza di susine che naturalmente le fan senza nocciolo, e di queste s'ha a cercar d'avere e piantarle nel secco. Facciasi fare un vaso di stagno o rame che ben si possi chiudere, soprapponendo bene incastrato l'uno con l'altro insieme, sí che serrino in modo che non v'entri aere né acqua: acconcinvisi poi dentro le susine di maniera che le non si percuotino l'una con l'altra, a suolo a suolo, e turate bene, si conserveranno fresche; e volendo mandarle discosto, colui che le porta metta ogni sera quel vaso nell'acqua, che senta il fresco e non v'entri dentro; e le susine che per questo vi s'assettano, non siano colte mature affatto, ma a modo. E questo vaso, cacciato sott'acqua nel pozzo, le conserva buone e sode per tre mesi; e cosí per un mese si conserveranno, mettendole nell'arena umida, ma non molle. Le basilicate, colte gialle mature e sfesse, poste a seccare al sole, cotte nel zucchero, se ne compongono tre o quattro insieme, facendo lor fare un corpo solo d'una susina alquanto grossetta, e cosí molto salutiferamente per lo stomaco si mangiano a far discendere il cibo in cambio di cotognato dopo pasto, et innanzi a confor-

tarlo, per il buon gusto e grazioso sapore che le prendono; et in Genova ne sono di ciò artefici eccellenti. Ancora, ogni sorte di susine piccole, come pernicone o del re, sfesse e secche al sole, cavatone il nocciolo, si ricompongono insieme, di poi si mettono a suolo a suolo, un suolo di zucchero e un suolo di queste susine, in un vaso di terra cotta invetriata; e chiusolo bene e ponendolo in luogo asciutto, fanno una gromma delicata, et esse diventano di gratissimo sapore e sane. Ancora secche disfatte e poste in mortaio e passate per stamegna, se ne fa un intinto, ponendovi al peso d' esse un terzo di zucchero in giulebbo. Ancora intere e mezze intere s' acconciano cotte nel mele o nel zucchero in conserva; et in ultimo se ne fan schiette susinate.

Il **Sorbo**, detto da' Greci *οε*, ancora esso ha il maschio e la femmina, la quale sola fruttifica poi che ha tre anni, e le piú piccole e le piú rotonde nascono da questa, la quale se sarà sterile e non produca frutto, fendasi per il mezzo la sua principal radice e si vi metta una sporta di cenere, sopra ricoprendo con terra cotta, o vi si cacci un conio di radice [1] di arbore di ragia. Le acute e piramidali, che han quasi garbo d' una pera bronca, son prodotte dal maschio, piú grosse e piú foggiate di quelle. E quella sorte riesce piú abbondante e piú bella, che ha intorno al picciuolo piú sottili le foglie. Amano i luoghi vicini ai freddi, et in questi

[1] *Teda*, scritto sopra *radice*.

piú pruovano che nei caldi e temperati, e sempre in terreni grassi; e piuttosto in lati alti delle valli o nei monti, quali piú ama, che nei bassi d'essi o piani, nei quali rare volte fruttifica bene. Nascono nei boschi da per loro e fra le salvatiche piante producono i lor frutti di piú virtù e maggior sapore [1], amando le alture delle selve, quali piú ama e vi vien piú vivace: e gli umidi ancora non disama, piuttosto freddi che caldi, e nei piani di questa qualità crescono e si fanno grandi a maraviglia, ma vi fruttificano poco o niente. Il sorbo perde le foglie tutte a un tratto, crescendo lor sotto il picciuolo quando cominciano a muovere a tempo nuovo. Affermasi nei luoghi caldi il sorbo diventare sterile, noiandolo il troppo. Sono alcune sorte di sorbe di figura e di forma aovata, piú dolci e odorate di tutte le altre, che prendono il color rossigno, cascando da per loro avanti che maturino; e quando si veggono cominciare a far ciò, allora s'hanno a cogliere ad una ad una senza sbatterle, perché elle hanno per natura di non maturare in sul sorbo; ma quando elle sono vicine a poter pigliare la maturità, cascano da per loro, che è segnale espresso di voler maturare affatto, il che fanno distese, e non ammontate perché inacidiscono, sopra la paglia trita e massime coperte di sopra con la medesima, in stanza asciutta volta a mezzo giorno, e perché le bastino un poco piú a man-

[1] È scritto fra le linee di questo brano: « Et in su le lor radici, o scoperte o poco sotto terra, mettono pianticelle molli e spesse, buone a traspiantarsi ».

giar fresche, avendo la proprietà delle nespole, che è di non si corrompere in su lo stomaco, se ben appariscono marcide e putrefatte, ma di far discendere il cibo, che è la cagione perché elle s' hanno a pigliar dopo pasto, in cambio di cotognata o di formaggio, che sono il sigillo dello stomaco dopo il cibo. Non s' hanno a porre tutte ad un tratto in su la paglia, ma in piú volte, benché ancora fuor della paglia in qualunque lato tenute maturano, né son sì buone da per loro.

Sceglinsi adunque le sorbe mature di buona ragione, di ottobre o novembre nei lati caldi, ne' freddi di gennaio, febbraio e marzo, e se non è il paese o terreno umido, per tutto l' inverno; e queste intere, in terra trita e minuta, ben sotto lavorata, si ricuoprino poco men d' un palmo. Nati poi si custodischino con sarchiare, e cresciuti d' un anno si trapiantino all' ottobre e novembre in terreno ben divelto e grasso, in fosse aperte o buche grandi, cacciandoli ben a dentro, perché mettono ben sotto le radici e s' allargano, pigliando con esse assai paese. Vogliono poi per un pezzo essere zappati bene e scavati all' ottobre, et agli asciutti che vanno desiderano d' essere adacquati; et il lavorare loro attorno al piede piú spesso, gli farà ancora essere piú delicati i lor frutti. Di seme non degenerano, per quello che si vede per i frutti nati da loro nei salvatichi, i quali, trascelti ai boschi alla grossezza di una corsesca, cavati con diligenza e con la lor fittagnola si traspiantano nei luoghi un po' piú temperati all' ottobre, nei freddi

a marzo o febbraio, e con rami spiccati e scoscesi dalla madre e dal tronco spiccati co 'l vecchio i suoi, quando non han rimettiticci da piede, s' attaccano piantati in buon terreno e ricoperti e pigiati ben attorno con terra cotta al mese di febbraio e marzo. Del mese di aprile si insetano i sorbi in loro stessi, nel cotogno, nel prun bianco, ne' meli fra la corteccia, e di marzo ancora a marza et un poco prima; et al fin di maggio e di giugno, a scudetto et a bucciuolo. Se siano noiati da vermini rossi che sogliono infestargli, cavinsi da dove sono e quivi vicino s' abbrucino: così succede che fuggiranno, morti quelli, gli altri. E venendo da troppa grassezza, se gli fori sotto la radica grossa e senza cacciarvi dentro altro, si lasci scolare. Si dee dar da principio al sorbo quella forma che se gli desidera, con tagliargli i rami che per ciò paino a proposito di dovere essere tagliati; di poi non si ha piú a potare, se non se levargli qualche seccume.

Avendo accomodate le sorbe quando rosseggiano bene in un vaso di terra cotta invetriato, bene impeciatagli la bocca e con questa in giú sotterratolo, tanto che sia dalla terra ricoperto un braccio, in luogo a solatío, si conserveranno, o vero colte a ciocche con i loro rametti e poste in un doglio turato. Ancora, scelte le piú sode quando cominciano un poco ad ammezzire et avvizzire in su l' arbore, ché allora stanno per cadere da per loro, s' accomodino in vasi di terra cotta invetriati, insino a sommo separate, e piú che sieno intramezzate l' una dall' altra con terra nella

fossa, perchè cavatane una sí guasterebbero le altre; e poi si finischino d'empiere di gesso, e capovolti si sotterrino in luogo asciutto o dentro in casa al coperto, in una fossetta fonda due terzi di braccio, calcandovi ben sopra la terra. Ancora divise per il mezzo si seccano al sole e si servano all'inverno nei vasi, e quando si vogliono mangiare si rinvengono nell'acqua calda, dove lasciate per un poco, racquisteranno il loro colore con buon sapore; e seccate su graticci nel forno, servono talora il verno ai contadini a cacciarsi la fame, o a non mangiare affatto il pane asciutto. Alcuni, legate per i loro picciuoli, le attaccano nei luoghi bui et asciutti, in stanze a palco, chiuse sì che non vi penetri l'aere. In su la paglia del grano intera, poste fitte, si matureranno presto; e messevi rade, piú indugieranno a maturarsi e si conserveranno. Ancora nella sapa con del finocchio acciaccato, sì che vi nuotino, si manterranno. Passandole per staccio o stamegna se ne fa vino, e poste in sacchetti forti di tela, spremute con lo strettoio; e quando sono inacidite, se ne fa ancora aceto in questo medesimo modo. Et in alcuni luoghi dell'India, ove in quel paese solo vivono gli uomini senza sale (cosa disputata da molti che tengono in contrario, perché il sale, corpo secco et asciutto e salso, conserva i corpi umidi disseccandogli e perciò mantenendogli), se ne fa pane, seccate che e' l'hanno e ridotte in polvere, dipoi intrise con un po' d'acqua e ridotte in forma di pane, posto a cuocer nel forno; e di questo quivi senz'altro pane vivono. Per constipare il flusso del corpo non è rimedio piú

presentaneo che sfendere le sorbe un po' mal mature, seccarle al sole, di poi mangiarle. Le sorbe mangiate innanzi, sì come le nespole, restringono e dopo allargano. Il legname del sorbo è duro e colorito, riesce bene secco a tutti i lavori del tornio, e soprattutto per far curri da farvi sdrucciolare su grandissimi pesi; et eccellentemente serve a tutti i lavori sodi, et ancora all' acqua. E le botti fatte di sorbo conservano l' aceto fortissimo, quando ve ne sia stato messo tale da principio, per tutto 'l tempo a venire: ma vogliono essere le botti fatte di legname verde e cerchiate di ferro, e se rallenta, diminuire i cerchi, né altrimenti porlovi in legname secco. Ma così è buono per botti e mantiene il vino molto fresco, massime facendo le doghe grosse un ottavo e mezzo di braccio.

Il **Sambuco**, qual **Sabuco**, dalla sabuca instrumento da sonare antico della Sibilla, molti contendono che s' abbi a chiamare. Fa le mazze o rami a nodi, i quali in un anno si distendono tre o quattro braccia, poi attendono a ingrossare. Fa assai rimettiticci ai piedi. I suoi nodi sono compartiti come quelli delle canne, et i fiori suoi bianchi nascono da piccolli piccoli come quelli dell' aellina. L' acquatico non ha i rami né il pié cosí rotondo, né dentro tanto midollo; e quelli non tanto distanti l' uno dall' altro; né tanto cresce e si fa grande: i suoi fiori sono minori e recano nausea, né come quelli cascano tanto; e piú s' attiene a terra. Quello di Fiandra non è molto grande, ma piú

bello di tutti a vedere per il fiore che è pannocchiuto, bianco lattato, e gonfia con foglie assai odorate in rotondo, né tanto grave quanto il sambuco ordinario. Quello che fa i fiori a grappolo rossigni, che si truova nell' Alpi, massime sugli abeti, non cresce ancora egli troppo, se ben quanto gli acquatici; et il lor fiore non s' apre, ma fa certi grappoli rossigni con acinini d' uve minutissime; ama i luoghi ombrosi, né vuole essere tocco con mano, traspiantato nei domestichi luoghi, dove ha questa proprietà: ha le foglie piú leggiere, il fiore ha miglior odore dell' acquatico e piú simile a quello del primo, che ha assai gentile odore, ma un poco gravetto. Con tutto ciò, colto maturo spicciolato si fa bollire con olio buono, o fresco o secco che sia, pur che secco sia secco all' uggia, spicciolato e sparso sui lenzuoli (che cosí si conservano al verno); e con quello s' impasta la farina, e fassi schiacciata o pane delicato e di buon sapore, che riscalda lo stomaco et è odorato; e si friggono con la padella nell' olio, e con quel fritto e l' ovo s' intride la pasta nella padella tanto che succi ogni cosa, poi si cuoce in forno, e le frittate con essi e le frittelle. Similmente, stillando il suo fiore a bagno maria et impastando con esso, fa il medesimo buon sapore et odore alla pasta, pur che sia ben cotta, quando si mangia. I suoi fiori gettati o freschi o secchi fra l' aceto nella botte, gli danno grato odore e lo fanno piú inforzare, e posti dentro a un cencio bianco calato fanno il medesimo effetto nella botte, fermi a mezzo: ma bisogna porvene quantità. Ancora

quando il vino non è ben chiaro, né ha finito di bollire, messovene dentro al medesimo modo nella botte, gli dà odore di moscadello. Amano tutti qual si sia umido luogo e terreno grasso, e l'acquatico presso alle istesse acque gode. Il primo desidera pur terra grassa e fa benissimo nei piani, né rifugge l'ombrio. Seminasi di novembre, gettate le sue coccole fatte nere e mature in terren trito lavorato ben sotto e ricoperto tre diti soli: e d'un anno, perché cresce presto, si traspianta a dove ha a stare (servendo ancora bene per arbusti a mandarvi su le viti; ma bisogna crearli da giovani in capitozze che stieno aperti e si mantenghino poi larghi a pigliare il sole, ché son folti di rami e foglie) in terreno non molto sotto lavorato, né in fosse non molto cupe, facendosi assai luogo da per sè con le radici, et abbarbicando da per tutto, piuttosto all'aere che in profondo spargendole. Serve alle ragnaie dando buon pasto ai tordi con le sue coccole, et a far siepe sol fitti fitti i suoi rami o polloni da pié, sbarbati dal vecchio o tagliati in tutti i modi, con un palo fatto il foro e pillato bene, s'attacca, di febbraio o marzo avanti che e' mettino, che sono i primi a dar fuori. Ponendo nel fuoco dei rami di sambuco e di fico verdi ad abbruciare, faranno spiritar le brigate che gli stanno d'attorno et arcoreggiare il corpo, strepitando di modo, che saran costrette a partirsene. Le sue coccole son volentieri mangiate dagli stornelli e da' tordi. Il legname del sambuco è fungoso e quando è secco leggerissimo, dentro pieno di midollo piú che arbore che sia,

che si cava facilmente con i fuscelli et ingrossando si scema. Seccato dura nell'acqua ancora sbucciato. Le sue mazze son buone per pertiche ai cacciatori, e per condotti d'acque i suoi cannelli vuoti e commessi insieme. Le sue messe tenere cotte, condite con olio e sale, si mangiano del minor sambuco, che muovono il ventre e sono buone al catarro; le sue radici cotte nel vino sono buon rimedio agli idropici, e beute nel medesimo modo riparano dal morso delle vipere; gli acini suoi neri beuti in vino fanno l'effetto medesimo e di piú tingono bene le barbe e capelli canuti. Scrive lo Spagnuolo che i sambuchi ricevono sopra di loro d'inseto l'ulivo; io ho provato a tutti i modi d'innesto, né mi è riuscito: ben lui istesso sopra sé medesimo.

Il **Salcio** è di piú sorte, ma si ristrigne a tre, o ch'egli è da legare, o a far pertiche per sostener le viti, chiudende o anguillari o pali in altro modo; ma a questo uso conviene sbucciargli, perché con la scorza mettono, e sfruttando il terreno danneggiano ancora le viti; e l'altro domandato viminale e da noi vimine, sottile, diritto e liscio, buono a far cesti, panieri e simili lavori gentili, che nascono da per loro di lor seme nei renai dei fiumi, et ancora con ficcare in simil lati le lor bacchette in terra, piantandogli a solca, con tirar lor della terra addosso; e perciò nelle piene che vengono dai fiumi, per la malizia che s'aggrega loro d'attorno, fanno bene, nascendo a cespugli con gran quantità di ver-

mene; buoni ancora a piantare ne' paretai, massime quelli di color nero, che non molto van crescendo. Crescono con questi i renai e le isolette dei fiumi, rattenendo loro la terra che lor s'impone intorno, e però mantengono le ripe dei fiumi con le lor radici, non le lasciando soggrottare et ampliando et abbracciando assai paese co 'l propagginarsi da per sé. Tagliansi ogni anno o ogni due anni, volendogli piú grossi, fra le due terre, che rimetteranno dietamente, facendosi sempre piú belli: e questi ancora sono vincidi, et amenduoli buoni a legare.

Ma la differenza dei salci consiste nella qualità delle lor piante che piú o meno van crescendo; e quelli che crescono meno sono piú buoni a legare e tengono piú forte a strignere; i quali tanto meglio si governano, quanto piú a terra i lor ceppi si tengano a uso di capitozza scapezzati: e ne sono dei neri, dei rossi e dei gialli; e di tutti i neri son tenuti migliori et i gialli, che son quelli che gli antichi chiamavano greci, e questi sogliono essere i piú bassi, detti dagli antichi amerini e sabini. Altri dicono gli amerini ritirare al bianco; et il nero è da Plinio detto franzese, e quel rosseggiante da Columella greco o viminale. Il primo detto, buono a pertiche, si chiama ancora salicone, che cresce come le vetrici, et i suoi rami sono facili a spezzarsi come i loro. Tutti amano luoghi ombrosi, di terra grassa et umida, presso alle paludi, laghi, fonti o fiumi, dove l'umore non manchi, ma facci lato alle sue piccole radici; amano ancora la terra rara et

agevole a coltivarsi; non temono il freddo, come quelli che crescono ancora in mezzo all' Alpi. E perché le viti sopra questi maggiori non rifuggano d' andarvi sopra, s' accomodano in ogni terreno che elle sieno, eccetto che nella creta scriva o terra rossiccia. E piantati nei luoghi umidi et acquidrinosi produrranno sopra di loro tutte quelle sorte di frutti che non possono venire in simil lati per ordinario, dandone con l' inseto il frutto per loro, e massime i pomi e le ciriegie e fichi e persichi, insetandogli a bucciuolo, come si disse dei castagni, quando sono in sul muovere di febbraio o marzo, e nei luoghi caldi ancora a marza di novembre, fasciandogli bene; et ancora di ottobre. Et in questi medesimi siti si possono piantare di questo tempo a rami, ficcandogli in terreno divelto mediocremente o in buche o in fosse simili, quattro dita e non piú scapezzate da terra, e sotto un braccio o un braccio e un quarto. Ma meglio è ancora di febbraio o marzo, quando voglion muovere, al crescere della luna, taghati nello sminuir del giorno; et i rami o piantoni si cavino dalle piú belle messe che egli abbino, di due o tre anni grossi, quanto si possi aggavignare colla mano.

Et in quel luogo che si sia destinato per loro, che ha a essere grande spazio per poter cavarne pertiche assai a tutti gli usi, legname per abbruciare in fascine e verdura per le bestie, basta per fargli appiccare, e verranno bene innanzi, fare una buca con la vanga sotto un braccio nel sodo, et in fondo con un palo di ferro pertusare per mezzo braccio, e quivi pian-

tarli stivati co 'l medesimo palo, di poi [far] di terra ripiene le buche. E migliore ancora sarà tagliare le mazze, quando non fanno ancora segno alcuno di muovere, anzi un poco innanzi, perché le sieno asciutte, perché tagliandole umorose non proveranno tanto bene, sempre nel primo quarto della luna crescente, con gittargli al pié una secchia d'acqua nera grassa di letamaio, cioè di quella che corra intorno a dove il letame si tiene, ovvero di quella di fosse esposte al sole, ingrassata co 'l sterco marcito, che lo farà mettere piú gagliardo e spesso. Né si poti mai o si tagli il salcio in dì di piova; et il pioppo et il salcio s' hanno a potare a un modo, piú o meno, secondo che desideri o assai o poche mazze. E perché in tagliando la pioggia non l'offenda, facciasi il taglio per lungo in traverso, il taglio netto verso mezzo dito, e quel che si ficca in terra sia appuntato, e si levi continuamente ciò che nasce di sotto a dove s' hanno a mantener le messe, perché queste vengono innanzi alleficandosi. Puossi lasciare ancora il palo che si pianta fuor della terra, quanto desideri che sia il tronco dell' arbore alto, che a quell' altezza imponga i rami, i quali dopo un anno potrai scompartire a modo tuo; e 'l primo anno averà caro d' essere zappato attorno piú d' una volta, di poi una volta per anno per due anni continui e niente piú; e se alcuno ne venghi meno, per essere luogo che forse non vi s' attacchino volentieri, dal vicino attaccato si cali un ramo in terra e vi si propaggini quello, e di poi passato un anno si tagli dalla piú grossa

parte, un braccio sotterra. Ma volendo mandarvi su le viti, non si cerchi di porgli in luoghi tanto umidi et acquidrinosi, perché guasteranno il sapore al vino; e le viti, fuor che barbate, a magliuoli non vi s' attaccheranno. Quelle sorti di salci che biancheggiano si rompono piú di tutti gli altri, e son buoni, come anco tutti gli altri, a piantare fondi intorno alle ripe dei fiumi per mantenerle e per fare gagliardi ripari a dove elle franassero; posti fondi col palo un braccio dall' uno all' altro, s' intricheranno in modo e sotto e sopra, che le consolideranno a reggersi e farvi stare il terreno senza punto smottarlo; e sbarbati in parte e piegati i rami a terra e sotterrati, si propaggineranno, facendo tante piante quanti si metton sotto rami, amando massime tutti i terreni arenosi.

Volendo cavare, senza danneggiargli, dei salci ...... [1] in fascine o altri pezzami, si taglino un poco innanzi che e' voglino lor cascare le foglie; e volendo servirsene per pertiche o pali, hanno a essere potati nello scemar della luna di gennaio o febbraio, prima che comincino a muovere; e cosí s' ha a fare nei bassi che si serbano a legare, fendendo i piú grossi e ponendogli a mazzi nei luoghi mezzani fra umido e caldo di casa a mantenersi; e quando si vogliono adoperare, si ponghino per due o tre dì nell' acqua a invincidire. E volendo dei vimini servirsi per cesti, cestini o paniere o altro, gli taglierai dopo che hanno

[1] Una rappezzatura della carta.

mosso, poi che sono in succhio, la primavera, a luna scema, in dì asciutto. Se si potano i salci ogni anno, faranno pedali e rami grossi e lunghi, e se si intralascia di potargli, gli faranno piú minuti e sottili. Potinsi poi questi tali sino al vivo della corteccia ove egli nascono, et ai grossi si lasci quattro dita di capitozza ben pareggiata. Se il salcio nel tronco patisce di seccume, taglia sino in sul vivo che risanerà: e voto il legno tutto, viverà per la corteccia. Le opere che si fanno dei rametti sottili e messe diritte di quelle che non si spezzano e sono arrendevoli, sono infinite; e il legname dei grossi fa buone botti da tener vino, e se ne fanno varii istrumenti da sonare e cerbottane diritte, come d' arcipresso e sorbo. Con la cenere del salcio mescolata con aceto et impostavi sopra calda, si cavano i chiodi [1] et i calli, rinnovandola e risoprapponendovela spesso. Non s' hanno a piantare i salci da legare della piú bassa sorte attorno alle vigne, se non in luoghi umidi; e fuor di questi, nei poggi e monti e colli si sceglia luogo per loro dove sia piú umore, e volendo tenergli bassi, tutti si piantino capopiè. Scrivono che ogni abeto che sia insetato in salcio non farà nocciolo dentro. I salci pigramente coltivati vengono meno presto, e con la troppo cura ancora periscono molti salci, e perciò nel largo s' hanno a propagginare con i rimettiticci, piegando a terra le cime, e cavate fuori sotterrare il resto, dove ne manchi. D' un anno poi si tagli sotto

---

(1) *clavi,* scritto sopra *chiodi.*

terra, perché si nutrichi da per sé. Quelli che s' allievano per pertiche scalzinsi e scavinsi spesso con zappa o vanga, perché è di questa natura, che non viene bene che nei luoghi che sieno umidi, e non meno che la vigna ha utile d' essere sfrondato e d' essere tirato piú in larghezza che in lunghezza. Merita il pregio dell' opera adunque di procurargli con diligenza, per l' utilità che di loro si cava. Beuta la cocitura delle foglie del salcio nell' acqua semplice, leva lo sperma d' avere a poter concepire. Cavasi ancora olio dal salcio, buono a molti malori. Le foglie del salcio tritate e spremute, beendole, levano l' intemperanza della libidine raffrenandola, e spesse volte per sé la fermano per affatto, e proibiscono che non si possi usare piú efficacemente che non l' agro del limone piú volte bevuto. Il legname del salcio secco e spulito è ottimo per dare buon filo a' coltelli arrotati, unendo fuor di modo il taglio.

La **Sabina** è di due sorte, una che si rassembra al cipresso e l' altra alla tamarigia. Ha il maschio e la femmina, questa sparge i rami, quella gli ha piú raccolti. È arbore che grandeggia alla misura del lentisco. È la sabina calda e secca nel terzo ordine, e del numero di quei medicamenti che sono sottilissimi nelle parti loro. Ammazza ancora il fanciullo nel ventre e fa partorirlo quando è morto. Provoca i menstrui quanto niuna altra cosa e fa orinare il sangue. Desidera la sabina luoghi umidi arenosi e spesse volte marittimi, ma non rifugge i terreni grassi e vi s' alligna. Nei siti caldi e

temperati pruova bene. S'appicca di febbraio e di marzo posta a rami, i quali s'hanno a scoscendere con un poco di vecchio in terreno minutamente lavorato e bene affondo, grasso et umido, attorcendogli con le mani attorno al calcio, come si fa alla mortella; e volendo trapiantare de' suoi barbati che si truovano nati alle foreste, conviene cavargli piccoli con tutta la lor radice e trasporgli con diligenza in divelto, fossa aperta o buca grande. Nasce di seme, seminata come l'abeto: fa certe coccole che si possono corre ben fatte all'autunno e seminarle di novembre o di marzo. In Sardigna ne sono assai; et il suo legname è odorato, buono a tutti i lavori di casa, e si pulisce ancora bene al tornio. Fa graziose spalliere e ben chiuse le strade coperte.

Il **Sughero** o **Sughera**, perché molti tengono che ella sia la femmina del leccio, quando che ella ha la foglia del garbo della sua, un poco piú grande, e le ha piú rade, sí come ancora ella è povera di rami e [li ha] scoloriti. È arbore di colore e faccia maninconica, fa ghianda piccola, brutta e scriata; e seminata al modo e tempo di quelle della quercia, nasce e traspiantata similmente viene innanzi. È pianta per variare nelle selve che si fanno; e perché tiene la foglia l'inverno, si può per spalliere anch'essa e per strade coperte accomodare. Ma volendo traspiantarlo nel domestico, conviene dargli buon terreno al piè, e che sia terra fondata ove egli si pone; e cavatala dai luoghi di dove ella nasce incolti et

aspri, con il suo pane e piota ai piedi, et eleggere delle piante piú piccole e meglio fatte, che non siano imbozzacchite e ristecchite, come elle sogliono essere per lo piú. Desidera e fa bene nelle terre grasse, se bene non manca di venire ancora nelle magre, e lavorando et assettando bene il terreno dove ha a stare, sarà vegnente e s' appiccherà per tutto. Delle ghiandifere l' ultima a mettere è la sughera, et ai porci fa la carne fungosa, sendo le sue ghiande le piú cattive di tutte le altre. La sua corteccia è la piú grossa di qual si vogli altro arbore e la piú leggiera e spugnosa, d' una sorte che non inzuppa mai l' acqua; e fu chi n' ha fatto un barchetto di pezzi confitti con chiodi di legno, che rigira piú peso degli altri sopra l' acqua, senza andar mai a fondo. Cavasi la sua corteccia alla primavera quando comincia a muovere, in pezzi grandi o piccoli come si vuole, sino in sul legno scortecciandola attorno di tutto 'l suo tronco, ogni tre anni; et ancor che sia in giro staccata per l' altezza di dieci piedi non patisce; et in tempo di tre anni l' averà per essere ritagliata un' altra volta tutta rimessa. E solo scorticata in cerchio non si secca, avendola la natura provvista di doppia corteccia, la quale agevolmente con il fuoco al caldo si dirizza a far pianelle contro all' umido, a far girelle che tengono sospese le sciabiche et altre reti nell' acqua dirette. Sono chi crede che e' sia bene divider l' arbore da capo a piè, altramente farsi l' arbore piú cattivo. La sua materia è densa e spessa, né sente vecchiezza o tignuole, o dopo lunghissimo tempo. Nasce

in molti luoghi per tutta Italia, ma per la campagna di Roma, non molto lontano dalla città, è frequente. Non si levando la corteccia alla sughera, in ingrossando conduce il suo legname, con lo strignerlo, a mal partito e lo strangola e con forza lo serra a danneggiarlo a venir piú innanzi. Paulo Egineta scrive, la cenere del leccio che abbi servito nei vasi del vino essere veementissima nell' essiccare, e mescolarsi attamente nelle medicine contro ai bachi delle budella. La corteccia della sughera trita e spolverizzata, bevuta con l' acqua calda, ferma il sangue che scorre dall' una e dall' altra parte; e la medesima cenere, bevuta con il vino caldo, fa gran giovamento a coloro che sputan sangue.

Il **Sicomoro** ordinario che per lo più si ritruova nelle corti, cortili e chiostri dei conventi delle chiese dei frati, ha la buccia somigliante a quella del sanguine, e la sua foglia in parte somiglia a quella del sanguine e s' appressa in parte a quella del loto; ma non getta latte per la buccia, come il fico egizio, quale dicono essere il vero sicomoro, che ritrae nella qualità e proprietà dei frutti al moro et al fico, di dove è così composto il nome. Ma questo sicomoro, che volgarmente sicomoro si chiama e per tale è cognosciuto, fa certe coccole in ciocche gialle quando sono mature, che hanno dentro osso assai e fuori poca e sottil buccia e carne, che non sono buone a mangiare, e gli ossi forati s' adoprano a corone; e seminate a marzo et a febbraio in terreno umido et

annaffiate giornalmente nascono, et in capo a due anni si trapiantano a dove hanno a stare, in terra grassa ben lavorata sotto, con divelto, fosse o buche aperte; e di dove ancora si veggono esser nate da per loro, si sbarbano con tutte le loro radici da piccole e s' attaccano. È arbore grande che fa in ogni terreno, eccetto che in ghiaioso e cretoso; rimette tagliato da piè et a capitozza pullula rami. Dicevami il cavalier Gaddi, gentiluomo di virtuosa memoria, che di null' altro arbore si doveva investir selve che di questo, osservato da lui crescer piú presto e rimetter piú presto di tutti. Il suo legname è mezzanamente sodo, bianco e pulito, buono ai lavori di casa.

Il **Sandalo** è domestico e salvatico.

Lo **Scotano** è arbore indiano; s' adopra alle tinte; il legname è giallo e tritasi per esse.

Il **Sommacco**, detto *Rhù*, è di due sorte, uno piccolotto che non s' estende piú che due braccia di grandezza, del quale si servivano gli antichi in su le vivande a dar loro sapore, in cambio di sale; l' altro cresce quanto il sanguine o poco piú, et ha le foglie simili ai frassini, parecchie dependenti da un piccollo. Fa un fiore da prima bianco a racimoli, il quale consumato, nascono sotto certi acini in foggia d' uva, di grandezza d' una veccia, rotondi, che quando sono maturi negreggiano in rosso. Truovasene ai monti e fra le pietre, di dove cavato con le radici si trasporta a' domestichi luoghi e

s' attacca posto con diligenza (e cavato co 'l suo pane da piccolo) in buon terreno. È approvato il siriaco; e le sue foglie son buone alla concia dei coiami, e massime di quelli che dal sommacco han tratto il nome, così detti ancor essi sommacchi. È pianta differente di fazione dall' altre, imperciò per variare se ne possono fare spalliere e strade coperte. La sua decozione annerisce i capelli e mescolato co 'l Silfio, detto Laserpizio, a cuocere le carni, le fa di sapore migliore; e pigliando carboni di quercia e pestandogli co 'l frutto del sommacco e posto al luogo affetto, sana le morici. Stilla questo frutice piuttosto che arbore una gomma, la quale, posta nelle concavità dei denti che son guasti che dogliono, leva il dolore affatto.

La **Tamarigia**, secondo che scrive il Mattiolo, è domestica e salvatica; e afferma la domestica non si ritrovare appresso noi, come che ella sia familiare nella Siria e nell' Egitto, et essersi ricreato in Roma piú volte sotto una grandissima pianta che è ne' diversorii dello spedale di Santo Spirito, la quale tengono per domestica et è salvatica, ma che fa i fiori simili alla domestica. Come si sia, le nostre tamarigie ordinarie nascono per lo più a cespugli nelle ripe e nei renai dei fiumi, e lasciate stare a quel modo fanno macchia e non s' alzano; strigate dai suoi tanti figliuoli, s' alzano in arbore di giusta grandezza. Nasce quivi da per sé e nei boschi ancora nascere si ritruova. Ha le foglie cenerognole, simili all' arcipresso o savina, le quali tiene perpetua. Ama luoghi

arenosi et umidi: e di quivi cavate piccole s' attaccano in ogni terreno. Possono servire anch' esse a spalliere et a strade coperte. Beendovi dentro gli epatici, gli idropici et i tisici nei vasi fatti d' essa, hanno gran giovamento; et i porci beendo in truogoli di tamarigia si sanano del male della milza. Fu trasportata da Rodi in Italia dai cavalieri di Hierosolima; ora è per tutto. Quando fiorisce dà buon odore. L' egizia è a par di qual si sia altro arbore grande, e quivi et in Siria fa un frutto legnoso che è succedaneo della galla; in Tile fa un legname gagliardo e sodo come il leccio. Serve a fondere e formare il vetro, abbruciato nelle fornaci d' esso.

Il **Tasso**, detto dai greci Smilace, da noi Nasso, nasce abbondantemente nella valle Ananía, in sui monti, in luoghi sassosi e difficili, tra gli abeti, e se ne ritruovano per tutte le selve d' Italia; ma in Inghilterra, dove se ne servono assai per far saeppole e per altri archi alla foggia loro e per quelle loro pallottole da giuocare schiacciate, n' è gran copia, come in Germania, dove se ne servono a tavole et altri lavori al coperto casalinghi e per aste da picche e loro alabarde. Quello che nasce in Arcadia è di nero e rosso colore; l' altro tutto di biancheggiante in rosso; ma quello del monte Ida è giallo, simile al cedro arbore. Truovasi il maschio e la femmina: il maschio è velenoso nel frutto. Ha le foglie simili all' abeto. È legname tossicoso, il che si guarisce, scrive Plinio, con il conficcare nelle sue radici

o nel tronco un chiodo di bronzo. La sua ombra a chi vi dorme sotto intorpidisce le membra e fa danno grande alle viti. Le botti o vasi fatti di nasso fanno il vino velenoso, e per contrario il succhio del tasso è buono contro al veleno, sí come scrive Cornelio Tacito che per un editto pubblico fece intendere Claudio Cesare. Il suo frutto beccato ingrassa i polli, e le sue foglie mangiate ammazzano tutte le bestie che non ruminano. Se ne truova in Corsica frequentemente. Cresce il tasso velocemente et ha il legno un poco piú grasso dell' abeto; fruttifica da quando le Vergilie vanno sotto, e comincia a dar fuori i fiori avanti il solstizio; ha le barbe sottili et al sommo del suo cespuglio corte. I fumacchi fatti co 'l tasso ammazzano i topi. In Spagna, nella provincia di Narbona, se i polli ne gustano, scrivono diventare le lor carni nere, e la sua ombra aver tanto di forza, che se alcuno vi si ponga a seder sotto, morirsi. Ora questi suoi frutti, che quando sono ben rossi e che da sé cascano, allora significano d' essere maturi, raccolti e seminati alla foggia degli abeti nascono felicemente; ma meglio ancora se n' entra in razza, cavandogli dalla foresta con tutte le lor radici, e piantargli in buon terreno che questi amano; e nel piano grasso e fondato vengono sfoggiatissimi e molte volte doppi di pedale, anzi in tre o quattro doppi con tutti ad uno per uno, crescendo et ingrossando ugualmente. Fanno bellissima verzura per spalliere e similmente per strade coperte; ancora nell' uccellare dei tordi e nelle ragnaie solamente per la ver-

dura fanno bel vedere, e sono utili piantati dalle bande per rattenere dentro gli uccelli.

L' **Ulivo** è nobilissima pianta et onoratissima, poiché i suoi rami rappresentano il vero segnale della conseguita vittoria della guerra, lodata e celebrata piú di qual si vogli altro arbore che sia dagli antichi, tra i quali Columella la pregia per la principale, et a questa openione soscrive il dottissimo Pier Vettori, particolare commendatore d' essa e disaminatore. E di vero che se e' si considera il profitto che si trae dall' utile e comodità del suo frutto e del suo liquore, non ritroverassi fra tutte le piante arbore di piú valore. [Delle olive] ebbero gli antichi in stima le pausie, le algiane, le liciniane, le sergie, le nevie, le calamine, le orichie, le regie, le circee e le mirtee [1]. Sono ancora gli ulivi salvatichi di qualche conto, poiché, oltre a che le loro olive dan qualche frutto dell' olio che se ne spreme che è assai ragionevole, nascono piú saporite, se ben piú piccole, delle domestiche, andando piú dietro a queste i tordi, le merle e gli storni che non a quelle. Fanno frequenti in Dalmazia et in molte isole del mare Adriatico e per tutta Italia. Sono molto piú piccoli dei domestichi e di foglia assai piú minuta et assai spinosi e nei rami di piú corti nodi, di piú vita e piú

[1] Pier Vettori, *Trattato delle lodi e coltivazione degli ulivi*, ediz. Manni, pag. 74: « Columella le sue dieci maniere chiama per questi nomi: *pausia, algiana, liciniana, serg'a, nevia, culminia, orchis, regia, circites, murtea* ».

duri e sodi, e sono molto a proposito per le ragnaie e per gli uccellari; e non ch' altro, piantandone sceveri alla campagna, gli uccelli ai tempi loro vi concorreranno; e piantando un uliveto d' ulivi salvatichi, et annestativi su o a marza o a scorza i domestichi, sarà piú durabile, piú bello, di piú frutto. Scrivono a Minerva essere stata attribuita l' invenzione dell' ulivo e l' uso dell' olio e delle istesse olive, le quali oltre al dar di sé quel liquore, addolcite e condite lor medesime servono in cibo. E da poi che di Grecia fu dilatata questa pianta (se bene per la maggior parte dell' universo si vive senz' olio, e si servono in quel cambio di butirri et altre cose untuose) e trasferita in tutte le parti ove ella fa bene e produce, da tutti gli antichi e moderni, di età in età, è sempre stata procurata e custodita da tutti ogni dí piú; et il re Deiotaro, ancor che nonagenario, ne fu tanto studioso, che perfino in quell' età ne poneva, essendo sempre stato loro amorevole coltivatore. Come cognosciuta ancora meglio è per l' antichità della vecchiezza che ella dura, nella maniera che c' è nota e chiara fama (contro all' openione di Teofrasto che solo gli messe di vita duecento anni et all' oleastro un poco piú) di quella che non è molto numero d' anni che ancora si ritrovava a Tivoli in quella villa d' Adriano, che rappresentava la fabbrica del mondo, Asia, Africa et Europa con il circuito dell' acque significante i mari, piantatavi a tempo suo; come perché ella per esperienza non pena piú né tanto a venire e dar frutto di sé, quanto avevano per openione per

l' addietro; oltre a che l' ulivo ricerca minima spesa, e le viti assai e diligente; e se bene non continua il frutto anno per anno e quasi risponde dei due anni l' uno, è bel guiderdone il suo in ogni modo, perché non rendendo frutto, niuna o poca spesa ricerca di lavoro, e quando la se ne veste, strapaga con gran copia di frutti, quali rende sempre piú abbondanti, procurata e governata bene. È insegna di pace, poiché i supplicanti si rappresentano nel tempio con essa: e per il ramo di quella, che con essa in bocca ritornò la colomba nell' arca, dimostrò essere appacificato il grandissimo diluvio dell' acque. Le cicale amano piú di tutti gli altri arbori di cantare sopra l' ulivo; et il polipo pesce esce dall' acqua a pasturarsi con le sue foglie, delle quali fattosi satollo, festeggiante e lieto se ne ritorna nell' acque salate; et i pescatori con l' aiuto delle sue frasche lo pigliano. È openione che l' ulivo allontanato dalle marine sessanta miglia fra terra non fruttifichi e non venga bene come dentro a quello spazio. Piú appresso, questa pianta sola si adopra in piú modi che non qualsivoglia altra all' uso dell' uomo, cavandone frutto e condizione, mangiando i suoi frutti e servendosi in piú guise del prezioso liquore che si trae di quelli, per fortificare e mantenere la gagliardìa e sanità del corpo; onde è che i Mori sono tanto ghiotti di berlo, sentendo il suo giovamento, sí come quelli che desiderando di bere assai vino, beono prima due o tre bicchieri d' olio, poi non temono di bere un barile di vino senza nocimento, aprendo egli la strada all' orina e dila-

tando i vasi orinatorii, sí che passa di continuo orinandosi e per quella via francamente gittandosi fuori. Ma quello che piú di tutto importa è che ella serve alla perfezione dell' anima nostra, la quale malagevolmente si potrebbe cercare senza l' aiuto del sugo del suo delicatissimo frutto, atto solo con facilità a far della notte oscura chiarissimo giorno, per coltivare di continuo il nostro ingegno a tutte l' arti e scienzie che si ritruovano. Per il che merita il pregio dell' opera che con ogni studio, piú che a tutte le altre piante, s' attenda a far nascere, allevare, custodire e mantenere questo utilissimo arbore.

Questa adunque gentilissima, leggiadra e vaga pianta, sí come morbida e delicata è, non patisce di stare sotto aere interamente freddo, né interamente caldo, ma ama la mediocrità e temperatura, godendosi ancora piú che del piano (se bene ancora in questo fa, che abbi terreno sotto con ghiaia, mescolandovi sabbia e soprapponendovi creta) del monte a mezza costa e delle colline, non amando i luoghi del tutto alti né del tutto bassi, ma i pendenti; e non mai i cocuzzoli, cime o vette dei monti. Desidera ghiaia o creta resoluta per mesticamento di sabbione, né vuole i luoghi scoscesi e ripidi, ma piegati e convessi, come fra i Sabini e tutta la Riva in Ispagna et in Italia in Puglia. Nei luoghi caldi si dee trapiantare volta a tramontana e nei freddi verso oriente e mezzodí: et avendo il vento a riscontro piú si fortificano, come tutte le altre piante. E si vede che nei lati dove s' aprono ai venti, come

nella ventosissima Sicilia, sono piú liete e piú verdi cogli altri arbori, piú squallide e scolorite dove i venti stan queti, né possi penetrare a recriargli lo spirito del vento, che non è altro che moto d'aere; e deono essere tanto distanti, che liberamente e' possi passare. Per questo rifugge i luoghi bassi et umidi, e che sieno del tutto cupi ed affogati; ma sí bene [ama i] piegati e pendenti in costa difficili, ove tirando il vento, niente mandi fuori della sua saliva, ma rattenendolo da ogni parte, ugualmente lo munisca, ecciti, svegli e facci risentire. Imperciò nei piani che non rifugghino alti e rilevati allo scoperto non fanno bene, e massime nei chiusi e non aperti ove non tiri vento, ché quivi abbruciati dal calore intenso del sole non fanno l'olio ben purgato, ma piú grasso. Nelle colline che mezzanamente s'alzano, pruovano oltre a modo bene, et in queste fanno buonissimo olio, rinfrescandosi dall' ardente calor del sole per il vento che vi tira. Profitta ancora nei monti scoscesi a mezza costa, dove sieno massi e sassi, pur che vi sia tanto di terreno che vi si possi annidire, ché fra quelli ritruovano poi anco le radici il fresco di che si godono. Squallidi e macilenti vengono nel tufo, se ben vi s'attaccano; e se bene gli antichi scrissero che non facevano bene vicino al mare, si truova che a certo aere delle marine pruovano acconciamente. Il terreno fresco [1] e grasso lietamente riceve l'ulivo e dà piú frutto; e trovandosi tale in monte, si dee a tutti gli

[1] *umido,* scritto sopra *fresco.*

altri riferire. Divengono nei piani anzi che fruttiferi grandi e delicati di buccia, e massime nei grassi ragionevolmente, non leggieri, e sustanziosi; et in cosí fatti colli faranno molto bene et ancora in terra mescolata buona con creta leggiera. È buona ancora loro la terra che abbi sotto argilla e quella che sia mescolata con ghiaia e creta resoluta per mescolamento di sabbione o sabbia grassa o terra di piú densa e vivace natura; e nella densa e fertile et umida vien bene. Dice Columella, la rubrica e la creta scriva non amar questo arbore, tanto peggio la salsa e piena d' acquitrini. La piú asciutta è accettata da questo arbore, come a Corfú, dove n' è copia e nascono in tale da per loro; e v' è l' olio di tanta eccellenza che ha sapore di butirro, né offende con la sua delicata e dolce untuosità punto la gola, anzi conforta lo stomaco et è dilettevole a mangiare, sí come senz' alcuna conditura l' ulive istesse mature masticate co 'l pane, che sono al gusto oltre a modo suavi. Nimico gli è il sabbione magro e la ghiaia scriva. Ama ancora il terreno che sia di colore di sé stesso cenereccio e bigerognolo, se per altro sia fertile e buono. Nei luoghi temperati stan bene posti a pendìo alla chinata del monte, che gli coli grassume e terra addosso, ché di questo si diletta sempre e gli giova; e ciò s' intende di tutte quelle sorte ulive che sono buone a far olio, tra le quali in alcuni luoghi le piú grossette ne fanno piú et in alcuni le piú piccole e minute, secondo la qualità del paese e spezie loro; et in Spagna sono quelle che chiamano *azetunas del rio*,

piccolissime, le quali non hanno quasi osso; e dicono esserne una spezie che non ne ha punto, ma vero è che ne han pochissimo; e queste sono bonissime per conciare, sí come delle ordinarie, quelle che si prendono dall'arbore colte ad una ad una, senza mantrugiarle, che non abbino ancor sopra dentro generato l'osso, quando sono ancora tutto tenerume; le quali s'hanno a cacciare in un paniere di vimini ben serrato di sopra, o in un tessuto d'essi a uso di nassa, di vermene di castagno sottili strette in modo e tessute sí fitte insieme, che le non ne possino uscire; e cosí accomodate chiuse di sopra metterle alla corrente del fiume e lasciarvele star tanto, che le si sentino al dente tenere et indolcite: accanto, tratte fuori, s'hanno a mettere in vasi invetriati con la salamoia, sollecitandosi di mangiarle, perché non bastano quanto l'altre. Le grosse poi, che solo avendo molta polpa per cibo s'adoprano, la miglior sorte delle quali è di quel paese venuta e son quelle che han l'osso minore, vogliono terreni in sito di pié di colle o di cominciamento di vallata o monte, piuttosto grassi che altrimenti, non rifuggono questi e fanno bene nei piani che sieno un poco a pendìo, quasi in spiaggia e grassi et in sito a caldìo. Ma per tutti è buono quel terreno che ha arena mescolata con terra grassa, non perciò argillosa da far vasi. Quello che tiene di calcina è ottimo et ancora quello dove sono state fatte le fornaci da calcina o lavori; e qui fanno gran pruova i gentili e grossi ulivi, giovando lor sempre la calcina pesta loro a modo al

piede, spenta nelle fosse e vecchia, e dove sieno state piante di quercie, purché ne sieno ben cavate tutte le radici; per ciò che scrivono che gli ulivi hanno in odio le quercie et i cerri, e che se gli ulivi averanno per confino un querceto, non solo non renderanno frutto, ma si ritireranno dalla lor compagnia; e se si pianteranno a di dove sia stato cavato l'eschio e 'l cerro, si morranno, perché sono certi bachi nelle lor barbe che consumano le piante dell'ulivo; con tutto ciò, dove siano bene e dai fondamenti stati sbarbati i lecci et i corbezzoli, staranno bene e profitteranno. E piantandosi gli ulivi a dove sotto s' ha a seminare il grano, siano radissime poste le piante degli ulivi, sí che 'l sole possi penetrare, e tanto piú dove sotto egli abbino ad avere viti, avvertendo di non le porre accanto al tronco, se già per carestia di terreno non fosse necessitato, che in tal caso si può ancora mandarvele sopra che non le rifiutano, e tenute poi larghe ne danno buon frutto, come si vede in alcuni lati di quel di Genova, dove quivi si cognosce ciò esser fatto per carestia di terra; et in Linguadoca per il contrario, perché quivi il terreno sostenta le viti e gli ulivi, i quali su le istesse vigne et anco assai fondi vi si piantano con buon frutto di quelle e di questi: i quali non vorriano altro arbore fra loro che il granato, del quale s'allegrano e fioriscono piú presto, non minor conforto prendendone per cosa muta, che si facci il polipo dell'aver trovato l'ulivo, che esce a posta dall'acque salse per avidamente pascersi d'esso, cercandolo al seto, come 'l bracco le fiere.

Questo generoso arbore che produce il tanto nobile e non mai abbastanza celebrato liquore, che principalmente serve e dee servire ai sacrosanti usi divini della religione et altari, è dotato d'appiccarsi e venire innanzi in tre maniere agevolmente, a tal che profitta ancora di sementa. E a questo fare, si dee trascerre delle mature ulive e di meglior sorte i noccioli levati dalla polpa, con legno o altro masticamento, e fatta una fossa fonda un braccio e mezzo, si riempia parte di terra cotta e parte di letame ben marcito, vi si mettino dentro ad un per uno a giacere, ricoprendogli un palmo co 'l medesimo terreno, lontani l'uno dall'altro un braccio, adacquando due volte la settimana da sera; e passati due anni, si traspiantino in divelto, fossa o buca larga e fonda, dandogli ancora del letame marcito alle radici e della loppa. E prima, subito nati, si deono zappettare, tenendogli ben netti e purgati dall'erbe, sí come traspiantati tuttavia ben procurare, lavorando, zappando e scalzando loro attorno spesso, e cosí non si creeranno le ulive bacate, ma meglio raffermeranno la razza e non traligneranno, quando poi traspiantati d'un anno saranno innestati con quelli di miglior sorte o delle lor medesime, a occhio, bucciuolo o scudetto, a aprile o maggio. Seminansi di novembre questi ossi nei lati caldi e nei temperati o piú freddi, di marzo o febbraio, et avanti che e' si seminino, tengonsi a macerare, come si disse delle coccole dell'alloro. Sono ancora chi prende le cimette dei rami, lasciando lor la vetta sola lunga un braccio, o vero certe messe

diritte dei rami pur lunghe un braccio, come bacchette, senza punto guastar la buccia nel tagliarle di sotto e di sopra; e dalla parte che va in terra si strofini con cenere e bovina, di poi si caccino in fosse che sien lasciate in parte concave, perché quivi rattenghino l' acqua, e si riempia di terra cotta, lasciando la cima da terra fuori un palmo, discosto un braccio l' uno dall' altro; e questi di tre anni si traspiantino in divelto, buca grande o fossa aperta, et in capo al quarto anno si poti e se gli dia quel garbo che li appartiene, volendolo alto o basso, secondo i venti, che dove possono assai è bene non gli mandare tanto alti, ma tenergli bassi verso terra.

Si piantano ancora di quelli rimettiticci che si truovino nascere al calcio dei vecchi ulivi, dei quali quello si ha a trascerre per meglior che sia, discosto il pedale, piú in su 'l ceppo dell' ulivo, e questo s' ha a staccare con piú radici o del vecchio si può; e perché l' ulivo in qualche parte di cosí fatto taglio patisce, non se ne spicchi piú che uno per ulivo, gli altri si taglin via che spoppano l' ulivo, sí come quelle mazze che si lascian loro a' piedi per far foggiate piantine, delle quali non se n' ha a lasciare venire innanzi piú che una per gambo; or quella tagliatura che scuopre il legno dell' ulivo s' impiastri subito con bovina, fasciando sopra con musco; et al novembre nei luoghi piú caldi e temperati, nei piú freddi al marzo e febbraio, piantisi in terreno trito e minuto, grasso, d' ortale, ben lavorato, sotto due terzi di braccio mettendolo e non piú, lontano l' uno

dall'altro un braccio e mezzo. E quando sia ingrossato quanto un'asta, cavisi con ogni diligenza e traspiantisi a dove ha a stare, in divelto, fosse fognate o formelle aperte, le quali siano state fatte un anno innanzi, perché dall'acqua sola e freddo vi sia incotta e fermentata la terra; e perché si stagioni ancora piú, essendo il luogo grasso, di due o tre mesi l'uno, si dee, avendovi cacciato dentro pezzami, pietraccie, pagliaccie, sterpi, scope, loppa, letamaccio, tagliature di legname o altro ciarpame che possi pigliar fuoco et appiccarvelo, che cosí metteranno poi le radici quà e là piú presto, con far sopra piú bella la messa. Si riempiano poi quando si piantano, se son fosse o formelle, di terra cotta, in su le barbe facendola andare, poi si soggrottano per dilatarli tanto piú, e si finiscono di riempire di terra cotta il piú che si può, e di poi un anno, appiccato l'ulivo, si crei l'arbore con i rami come si vuole, alto o basso, largo o aperto, secondo 'l paese. Questi rimettiticci quando si piantano in terreno che sia grasso, non si levino loro i rami, nel magro si pareggino e scapezzino sopra terra quattro diti, ancora avendo lasciato crescere qualche pollone, dei quali, se l'arbore sia gagliardo, se ne possono lasciare anche piú d'uno, sino in due o tre, e lasciargli ingrossare a far piantoni; e piglierai di questi o dei rami lisci novelli freschi e serrati e piú belli dell'ulivo, dalla parte d'Austro, segnandogli da ogni banda, per poter riporgli a quella parte che gli trovasti volti, e tagliati sotto e sopra con tal diligenza che non s'offenda la buccia

in modo alcuno, il che si può fare fasciandogli quando gli seghi; e segandogli leva poi il riscaldato della legatura con un ferro tagliente avanti che tu gli sfasci; e siano lunghi due braccia o due braccia e mezzo; e gli porrai in terreno trito e minuto nel tempo detto, secondo i luoghi, avendovi impiastrato da quella parte che va in terra un palmo o piú con sterco di bue o altro mescolato con cenere, mettendogli sotto un braccio, e diritti; perché se traversi si pongono, o si riducono sterili o con difficultà s' appiccheranno. Sarchiagli appresso il primo anno secondo e terzo al novembre, et in questo lasciagli due messe sole: il quarto taglia la piú debole: et il quinto, cavato con diligenza con piú terra si può, con un cestino aperto che chiudendolo si rileghi insieme e con tutte le sue radici, levato poi il cestino, traspiantalo a dove ha a stare in divelto, formelle o fosse aperte, fognate sopra i sassi, scavando prima sopra di loro della terra dalle bande e di sopra; e se fosse poggio in che non occorresse fognarle, zappare il fondo della fossa, e poi ripieno un po' di terra cotta, e sopra quella gettate delle granella d' orzo, vi trasporterai la pianta, risegnatale con cinabrese la buccia, perché l' acconci volta al cielo come la stava prima; e se la fossa avesse ragunata acqua in fondo, la dei cavare con mettervi della ghiaia che la succi o pietruzze minute, mescolandovi del terren grasso e buono e letame marcio, e cosí finire di riempirle al pari.

Altri, presi questi rami vegnenti e forti, grossi come il braccio, acconci come s' è detto,

gli pongono di prima giunta a dove hanno a stare, fendendogli da basso un sommesso e mettendovi una pietra, impiastrandogli di bovina o altro letame buono mesticato con cenere, non gli cavando fuori piú d' un palmo; e se dopo tre anni che egli sieno piantati, si tagliano lor le messe presso terra e se gli darà un taglio sotto terra, cresceranno piú in quell' anno che non faranno poi in quattro. Passato l' equinozio dell' autunno si scalzino, e sendo in luogo pendente, si faccino di sopra canalette che conduchino l' acqua fangosa alla scorza, che gli giovèrà; sí come dopo il solstizio, quando la terra s' apre, è da avvertire che il sole non entri per quelle fessure a nuocergli alle radici, non tosandole e riturandole co 'l terreno, come lo scalzargli e zappargli attorno ogni anno; e se gli tiri innanzi la piú bella messa, levando tutte le altre per fare il pedale a quella altezza e forma che si desidera; e si piantino nei luoghi caldi e secchi all' autunno, di primavera nei grassi, umidi e freddi, nei giorni che tira il vento Austro. Avvertiscasi a non gli porre capovolti, che oltre a che vengono a stento, si fanno sterili; imperciò per non scambiarli, quando sono vegnenti, di grossezza, si segnino loro le teste. Sono ancora chi prese le piccole piante dai pedali, scapezzandole e levandogli tutti i ramucelli, ridottele a uso di troncone scamozzo, nella terra dove gli hanno a stare le pongono, continuandole in quel lato a modo degli altri. Similmente è bene traspiantare rami da radici di ulivo, e poi che i sambuchi sieno appiccati, traspiantargli ove hanno a stare et

insetarvegli sin sotto terra; e dice Teofrasto che se si pongono i piantini dei sambuchi fra le pietre, che piglieranno meglio che sotto terra, e per questo è bene di porgli cosí freschi o con pietre minute a basso. S' hanno a traspiantare dai tre fino ai cinque anni (e quelli dei sambuchi si possono traspiantare e poi insetare) et ancora innanzi; e sempre resti scoperto il luogo dell' inseto, o a marza o a bucciuolo o a scudetto; ma è meglio insetare in sambuchi a dove sono, e di poi afferrati sbarbargli e trapiantargli, con far andar sotto terra l' innestatura.

Poi che l' autore spagnuolo scrive questa cosa dei sambuchi, la quale non ha altra conformità se non che 'l sambuco ha vita quanto l' ulivo o d' avvantaggio, porrò appresso quello che io truovo scritto dagli antichi, di che fa memoria Pausania, raccontando in un certo tempio essere stato un arbore, dalla cui radice nasceva insiememente un ulivo et un leccio; e poco men di questo è che l' ulivo ha gran conformità con la vite, la quale forata a terra con la trivella gallica, vi si cacci dentro un ramo d' ulivo che vi s' appicchi et incorporato facendo frutto, renda sapore d' uva et uliva, frutto da' Greci chiamato *heliostasilos;* di poi trapiantando i magliuoli di questa vite che non faccino ancora uva e l' abbino a fare, trapiantati ratterranno nei frutti il sapore dei suoi progenitori. Come si sia (perché non mi pare che la sia cosa da poter essere cosí a grado, che abbi a essere molto a cuore il voler provarlo) se le piante degli ulivi o cavate dal

piede o poste di ramo non germugliassero il primo anno, scavisi la terra al piede, e nel tempo dell' inverno se gli cacci al piede letame ben marcio mescolato con terra; e non provando, s' adacqui in abbondanza una volta la settimana, e tanto si facci la estate e di nottetempo; e massime sendo l' ulivo una pianta, che nei lati secchi et asciutti avvezzi ad adacquarsi, renderà piú frutto, fallirà meno e renderà fermi e rattenuti i suoi frutti e fiori allegati, sotto i quali giace l' oliva; e loro cascati danno indizio chiaro quanto ve ne sia per essere l' anno a venire, massime quando appariscano in terra grandemente pertusati.

È di maniera vivace la pianta dell' ulivo, che posto in opera il suo legname in luogo umido ha fatto messa, di maniera che un pezzo di legno d' ulivo posto a girarvi sopra una porta in terra s' è visto germugliare, et un vaso del medesimo legno gettato nel fango aver dato fuori una messa. Che piú? scrive Virgilio Marone

Quin et caudicibus sectis, mirabile dictu!
Truditur e sicco radix oleagina ligno.

Inoltre è di tanta vita e di qualità di voler durare e cosí avidamente s' appiglia, che togliendo un pedale d' ulivo grosso e sfendendolo in tre o quattro parti e ponendo in terra ciascheduna d' esse, s' appiccheranno tutte, come se gl' avessero la scorza sana e salva da ogni banda, et ancora che secco da una d' esse, s' attaccherà in ogni modo; anzi tagliato l' ulivo da piede rigermuglia e diventa migliore di

prima; et il Poeta disse legno secco, cioè quasi secco, perché cosí appare dentro il legno dell'olivo, tanto e' suzzi et asciutto; che se egli avesse scritto che e' rimettesse dalle barbe tagliato come l'arancio e molti altri, secchi affatto fuor della terra e sotto verdi, non era maraviglia l'aver cosí detto. Ma chi non sa che gli ulivi vecchi scapezzati e grossi quanto la metà d'un uomo e piú, cavati con diligenza e con buon mozzo di terra et il lor pane al pié, s'appiccano, mettono, vengono innanzi e fan frutto? Ma conviene, cosí a questi tali come agli squartati, avvertire di pareggiargli di sopra bene il taglio e in piantandogli cacciargli tanto sotto; o vero, togliendo la misura appunto, acconciandogli sí che venghino due diti da capo ricoperti con terra cotta, sopra quella lastruccia che vi s'ha a metter sopra, e la terra sia bene spicinata e stritolata che sopra vi si pone, cosí farà piú bella messa; e facendone piú d'una, si tiri subito innanzi la piú bella. È ben vero che riuscirà e metterà sempre meglio un piantino a grossezza di stinco e piuttosto di polpa delicato, di buccia gentile e sano, non vecchio né giovane, di bella taglia, rigoglioso, con buon zoccolo da pié del vecchio, posto in buona fossa, divelto o formella, secondo i luoghi, ben fognata, con dargli al porlo della pagliaccia e loppa assai e qualche poco di arena, ne' poggi massime ripieni di buona terra cotta, lasciato alto da terra un braccio e mezzo o due, e non basso per niente; che per ben che metta piú gagliardo, pena piú tempo a venire ulivo fatto,

per avere con i suoi rami a fare il gambo, che sendo lasciato alto, in quattro o cinque anni pare ulivo fatto; e questo è dei veri e dei buoni modi da piantare gli ulivi, e deesi fare all' aprile o marzo, quando l' ulivo ha mosso e non prima, e pongasi scapezzato senza rosta rispetto al vento, e per amor del sole, che non fenda, cuoprasi quella testa di cera e d' argilla molle, coperchiandola bene. E di piú conviene sapere, contro a quell' openione detta prima, che se egli accadesse che tra questi piantoni alcuno mettesse male, che tu giudicassi di volerlo tagliare fra le due terre, non lo fare, cavalo piú presto, e rifatta altrettanta buca che e' vi cappia, riponvene un altro, che piú presto averai dell' olio da quel rimesso che da quel primo tagliato fra le due terre, che viene ciò da essere malato; e non per loro amore né meno guarda che costino. Et altrettanto per mio consiglio farai degli innesti e degli altri frutti quando tu gli vedi tentennare e barcollare a venire innanzi, che è piú agevole senza comparazione aiutare un vivo, che non è cercare di voler risuscitare un morto. Perché come tu vedi che in cambio d' acquistare all' innanzi e' danno all' indietro, non aspettare altro da loro, cava e rimetti, e di poi non lo poterai per due o tre anni; e quando lo poti, levagli tutte le materie superflue e lasciagli un tre o quattro rami raccomandandoli al palo, che faccino il suo palco secondo ti pare; e il quarto anno gli farai fare una buca al piede, pur di sopra, a vantaggio sempre che 'l grasso scoli in giú, e gli farai dare un corbello di rima-

sugli e cincistiamenti di coiami, mescolati con un po' di sugo pecorino; e fa che la detta buca sia bene in dentro, affinché, lavorandovi, la vanga né la golpe non gli ritruovi, e vedrai che effetto faranno, e se l'ulivo vien presto o tardi o adagio o pigro o lento o sollecito e per tempo facci frutto. E quando lo torni a potare, avvertisci a tenerlo sempre con i rami allargati et aperti, perché non v' è pericolo che 'l vento abbi ad aver possanza di scoscenderlo. Piuttosto le sue furie sbarbano i vecchi dai fondamenti, avendo sempre l' ulivo natura di metter poi nell' ultimo della sua età le barbe all' aere, o perché 'l terreno essendo in poggio gli venghi a mancare, o come si sia, cosí essere si vede. Et a tutti gli ulivi vecchi osserverei di levar sempre da capo e porre da piedi ai moraiuoli, quanto al potare, e non agli infrantoi o coreggiuoli che non vogliono essere tocchi, e quelli sì e senza discrezione, come ben dice il proverbio, l' ulivo non si pota bene che da un cieco o da un pazzo, e cosí il fico; et a tutti darai quei ritagli dei calzolai e ciabattini ogni quattro o cinque anni almeno, e non avendo da mescolargli col pecorino, mescola con letame marcio ordinario, e cosí facendo gli terrai in vermene larghe bene, et averai ogni anno, contro alla regola che tiene il volgo stolto et ignaro, che l' ulivo facci un anno sí et uno no, delle mignole e dell' olio poco o assai, secondo l' annuale, mantenendosi freschi e rugiadosi.

Pier Vettori gentiluomo consumatissimo nelle lettere ha rimostro come si possi rinno-

vare et ha rinnovato un antico modo di venire in abbondante razza di piantare ulivi, dopo l'avere ancora tocco che le talee, cioè le piante degli ulivi che si cavano dai rami dell'ulivo vecchio tagliati, lisci, delicati e puliti, grossi quanto un manico di vanga, di tre quarti di braccio l'uno, segnata la testa che non si capovolghino in piantando, né che sieno punto stati sotterrati prima, ma sí ben posti a suzzare, come ben dice Plinio, si hanno a piantare diritti in terra divelta un braccio e mezzo e coprirvisi tutti, tal che entrino sotto tre o quattro diti e non piú, avendo sopra terra trita e leggiera, netta di sassi e spicinata, affinché agevolmente dien su le messe per il caldo, dovendosi far questa piantagione alla primavera e non all'autunno; le quali marze o bastoni o talee, ancora posti a giacere, se si sceglino che abbino certi gonfi come bernoccoli, schiacciati alquanto, rilevati nella buccia, che dieno indizii d'occhi da mettere e ricoperti al detto modo, daran fuori; ciaschedun occhio farà una pianta da potersi poi in capo a tre o quattro anni ritrapiantare come queste, spiccando l'una dall'altra con la sega, se sia piú d'una data fuori, cavandola con piú parte di radici abbi messe. E per preparare un luogo da fare un semenzaio di cosí fatta sorte di ulivi, vuole che si elegga un luogo scoperto e non punto uggiato da arbori, monti o macchie, e sia di quella sorte terreno che gli ulivi vi faccin bene, che per avervisi a nutrire le nate piccole piante vuole essere grasso e buono; di poi s'ha a torre dal ceppo degli ulivi vecchi

certi bernoccoli che dal somigliar che fanno alle nova nuovoli si addimandano, cioè quelli gonfi e rilevati di quelle parti piccole del ceppo a basso, congiunte con le barbe scoperte, verdi e vigorose, dove apparisce maggior bitorzolo, e che l' ulivo vuol mettere da pié di quelli rimettiticci che suole mettere e non gli abbi ancor messi. Danno fuori ancora di questi nocchi a pié o nel gomito e congiuntura dei rami grossi e qualche volta nel mezzo del pedale o piú sotto o piú sopra; e non volendo errare, si può prendere di quelli che hanno messo, cioè di quelli rimettiticci piccoli con un poco del lor pane di legno che sia la metà della palma della mano in grandezza et alto un dito e mezzo, tagliato via a ricisa, medicando la piaga come si disse. Ma fanno miglior pruova in dar fuori piú gagliardamente quelli che ancora non hanno punto mosso e sono enfiati assai; gli antichi gli addomandavano occhi; e questi tali, spiccati di quivi come scheggie quadre o come venghino, non maggiori di quattro diti per ogni verso e grossi due, o con scarpello che è meglio o con accetta, porgli in quel divelto, con la corteccia di sopra ricoperta di terra cotta e trita minuta tre o quattro diti in sino in sei e non piú. Et avvertiscasi che questi hanno a essere di quelli che non abbino spuntato fuor punto; né meno si cavino dalle ceppaie degli ulivi salvatichi, né si tema di spiccargli dai domestichi e di buona ragione, perché non ne cavando piú d' uno o due per pié, non si farà lor danno, non temendo l' ulivo la scure, ma godendosi d' essere rinno-

vato co 'l taglio d'essa. E conviene cercargli agli ulivi vecchi e che hanno gran ceppo, perché agli altri non se ne truova; e quella piaga si rimedia, ricoprendola di bovina e musco. Ma chi non volesse toccare né di quelli che sono nel pedale o nelle voltature dei gomiti dei rami grossi, e' si truovano per tutti gli uliveti certa sorte di ulivi che sono venuti su doppi d'in su la terra, e sono ancora in modo separati dal compagno, che senza danno alcuno se ne può levare uno; d'onde si cava un numero grande di questi a modo d'uovoli, perché non solo dalle barbe se ne può fare, ma dal pedale ancora, come ho detto, dove egli è rigoglioso e gli gonfia, sí gli innalza; e se gli solleva la buccia sfendendolo e facendone pezzi, e dei rami sottili e dei rami piú grossi et atti a ciò se ne faranno talee. Questi uovoli s'appiccano per certo e mettono piú barbe, per il che piú tosto crescono e vengono innanzi; riescono poi piú facili a cavarsi che le talee o altri rimettiticci, piantati piú sotto di questi; i quali poi malagevolmente si possono trasportare con le lor radici, se non fasciando la terra tagliata con la vanga, largo un pié attorno, che egli han con essi, legandovi un pannaccio, perciocché è di mestiero cavar l'ulivo con diligenza e portare attaccate alla terra quante piú barbe si può; cosí non se ne perderà a trasporgli. Ora di questi uovoli non solo se ne può fare munizione in un luogo destinato, divelto come s'è detto, d'un campo posto alla larga, non occupato e rilevato; ma senza danno se ne può mettere nelle fosse delle pancate delle viti et

in quelle degli anguillari e nei divelti istessi dove sien piantati i magliuoli, perché e' non v' hanno a stare piú di due anni e non usufruttano gran fatto il terreno, et in quel tempo e' basta tenergli netti dall' erbe, co 'l sarchiargli spesso; e da prima quando mettono è bene appoggiarvi per contrassegno e tenergli diritti e per fuggire il pestargli, una cannuccia. Il terzo anno trapiantati et appiccati si possono potare e lasciargli due vermene sole e zappargli un po' piú affondo, per iscerre poi l' altro, che sia il quarto, la piú vegnente a lasciarla ire innanzi. E per ristrignere la pianta in sua virtù piú a sé quanto si possi, è bene lasciar la seconda e levar via la cima, contando da questo i mesi: se ambedue le messe saranno uguali di rigoglio et un po' lontanette, si può cavar l' uovolo, e legato cavarne due piante e trasporle in su 'l divelto o loro buche grandi o fosse aperte, fognate se bisogni, mettendo loro in su 'l fondo delle granella dell' orzo et attorno alle radici, che gonfiando, preso l' umido, le tengan fresche e le inciti a pullulare. Si dee ancora quando sono tenerette e non traspiantate, venendo il verno, coprirle con un poco di pagliericcio e letame grosso; et a quelle che sono poste nella vigna s' avvertisca che nel vangarle non si cavino su, né che si lascin loro attaccare addosso i tralci a far uggia. Queste si possono porre tra un magliuolo e l' altro, ma nel semenzaio basterà che dall' una all' altra sia un braccio e mezzo; né si farà loro danno, ché non gli nemicano come il cavolo e sfruttan poco il terreno tirando poco

umore. Et a volere che e' faccino buona pruova, e' conviene di non gli cavare da dove e' si son posti la prima volta prima che in capo a cinque anni, come le talee, le quali a voler che s' appicchino e profittino bene, bisogna che sieno di rami gioveni e freschi, e che la lor parte piú grossa e che va sotto alla terra per appiccarsi e far radici, s' intinga et infardi in un vaso dove sia stato stemperato sterco di pecora e bovina con terra cotta et acqua, rimenandola bene e voltandola con mano. Questo mescuglio sarà sempre utile a ciò che si pone di ramo, e tanto piú all' ulivo, che è legno secco et asciutto et ha la buccia assai incorporata e fitta co 'l legno.

Ma come si sia, considerato quanto sieno sfruttati gli ulivi vecchi dai piantoni che se gli allievano al piede e quanto si danneggi poi a levargli et il tempo che vi va a tenervegli sino che sieno da traspiantare di dodici o quindici anni e quello che costino poi a comperargli e quello che e' patischino avanti sieno posti e la spesa che vi va a ben piantargli et i pericoli che vi sono dopo piantati, si troverà per esperienza che è manco costo e piú breve per mettere in piedi un uliveto far preparazione di questi uovoli, i quali dopo cinque anni da nati e traspiantati che sieno, con la diligenza detta, dan frutto in sette o otto anni. Ma conviene risolversi a piantargli in terren buono e atto a ciò, perché nei luoghi magri e deboli e terreni troppo leggieri non ti riuscirebbe; e non è dubbio che questa è minor spesa. Ma per dire interamente il vero

e toccare la fondamentale esperienza di questo fatto, dico se in alcuna cosa s' ha a far rispiarmo di spesa, per chiaro e certo l' agricoltura non è quella, perché in questa di ben lavorare la terra et assettar bene tutta la coltivazione e governo d' essa non s' ha mai a cercare di rispiarmare denari, perché la terra, quanto piú spendi in acconciarla a modo, tanto piú essa si sollecita e ti rende il guiderdone d' ogni spesa e carezze che gli son fatte. Adunque chi non guarda a danari né si cura in ciò di rispiarmargli, compri i piantoni, chiamati da Columella tronconi, fatti belli, sani, lisci, interi di buccia, non macolati, freschi, rigogliosi, vegnenti, grossi il piú puoi et alti e grandi di tronco; e metterà l' uliveto in assetto da utile in quattro anni o al piú in cinque, piantando in terreno di buona ragione, e cacciandogli bene a dentro, che barbichino ben sotto e si mantenghino freschi; et anco osservando di raschiare quella lor buccia ronchiosa e cresposa, levandone la prima pelle scabrosa a quanto ne va sotterra, il che si può far con destrezza alle talee che non s' impiastrino. E cosí ancora presto s' appiccheranno, avvertendo che gli ulivi non si vangano nei paesi freddi, perché nei caldi, facendolo, daranno su le radici a galla e farà lor danno; o se pur si fa, sia leggermente. Imperciò, a quelle piante che sono accostumate da piccole a essere lavorate intorno, non si dee mancare del lor solito, et anco cosí si facci del potargli; i fatti grandi, dice Columella, ogni otto [anni]. Ma nei paesi di Regno di Napoli dove sono uliveti assai, lo fanno e

gagliardamente ogni anno che abbi fatto dell' ulive assai, e ancora scapezzano quando sono invecchiati d' anno in anno una parte per rinnovargli.

Potansi nei luoghi caldi al febbraio o al marzo e nei freddi all' aprile o al maggio, e per luna vecchia in tempo asciutto in dì sereni, e tuttavia prima che comincino a rinnovare, levando tutti i rami superflui e seccherecci, torti, i troppo lunghi, massime di mezzo, o doppi che s' urtano l' uno con l' altro, gli sconcertati, gli infruttuosi e mascalciati, aprendogli bene al sole et ai venti; e dove questi possino, si mantenghino le piante basse a.... braccia d' altezza, e tirando i rami a terra, ché l' andar all' insú non giova. Cosí daranno piú frutto e massime togliendo via quel ramo che si disse, a dove e' si truova, piú vegnente e piú rigoglioso di tutti gli altri, e se non si taglierà parrà che stia contristato tutto l' arbore; similmente se gli hanno a tagliare tutte le barbaccie che gli surgessero appresso sopra terra per tener l' altre sotto smorte e tutti i rimettiticci, se già non bisognasse per la vecchiezza rinnovare la pianta, che allora si può tagliare affatto e lasciare poi venire innanzi di quelli piú rigogliosi e vivaci, o sí vero lasciarne per traspiantare i piú discosti dal pedale. Et ancora a questo modo tagliando gli ulivi vecchi fra terra si può far procaccio di piantoni, lasciando venire innanzi et allevando tutti i suoi rimettiticci, i quali, sendo arrivati a debita grossezza di piantoni, cavati questi ne ripulluleranno degli altri, e cosí s' averanno

i piantoni fatti. Ma queste cosí fatte maniere di far procaccio di piante d'ulivi, o per via di lasciare agli ulivi vecchi le vermene piccole a diventar co 'l tempo piantoni, o veramente tagliati alcuni ulivi vecchi da piedi ch' abbin disertati i rami o altro mancamento, lasciar venir su quei polloni che e' rimette a divenir piante fatte, o vero mettere et allevare degli novoli a fare il medesimo, sono cose anzi che no da lasciarle fare ai vicini se vogliono o agli altri, e da questi a tua scelta gli dei comperare, non guardando a spesa per far la cappata a modo tuo, non pur dei piantoni, ma delle piante dette e degli novoli fatti. Non dico che degli novoli, trovandone qualcheduno dei belli fra' tuoi ulivi tu non abbi a levargli e piantargli al modo detto, per servirtene poi un tratto con lungo tempo quando sieno piante fatte; ma non già per farne incetta. Questa incetta è da lasciarla fare a chi la vuole; e tu, per vedere a' dí tua l' uliveto in essere, va e compera i piantoni dove sono e buoni e belli, e conducigli nei tuoi campi a fare l' uliveto, dove tu hai a tenere i tuoi ulivi netti da ogni rimettiticcio; e a qualche gran pianta puoi lasciare una vermena sola e quella discosto al pedale a fare col tempo un piantone. Gli novoli col tempo fanno bene l' effetto loro, ma è tedio e fastidio grande, e grande indugio vi bisogna per vederli grandi piante e fatte, il che non avviene dei piantoni fatti, che qualche volta, quando si spiccano dalla madre, sono arbori fatti.

Procura dunque il tuo uliveto senza questi

impacci, e se nelle ceppaie dei tuoi ulivi o nel pedale si ritruovano magagne, levinsi sino in sul vivo e dalla parte della buccia si scarni sino in su la buona, e questa finita, s'impiastri con morchia perché non patisca. E nei luoghi di terra dura e secca asciutti adacquandosi, e nei caldi (quando sono ancora piccole piante) daranno maggior frutto e piú presto; e sia acqua piuttosto di fiume che altra, la quale se averà seco del letame tanto piú gioverà; et è il tempo giusto d'annaffiargli quando le foglie cominciano loro a ingiallire o rosseggiando a scolorire; e deono essere messe in giú rasente il gambo alle radici un mazzo di sermenti di bacchette o canne, et all'ingiú cacciare nei luoghi vacui calcinacci o rottami e coprire con una pietra maggiore, quando gli sia stata calcata la terra addosso, affinché l'acqua gocciolando a dotta gli aggiunga alle barbe. Ma se siano nei luoghi che gli amano naturali non occorrerà, se peró il paese non fosse piú che caldo. È necessario ancora, nel porgli, collocargli nelle fosse, buche o divelti con il partimento in quincunce che darà di sé bella vista e farà che venghi da quel terreno dove sieno le piante dispensato il nutrimento ugualmente, né s'occuperanno con l'uggia l'una l'altra piú del dovere; et in osservar questo modo quanto piú si potrà, tanto meglio si potrà cavare sotto il frutto della terra non coperta da loro, lavorandosi piú agiatamente. Columella ordinò che da una pianta all'altra fossero trentun piedi e dall'una fossa all'altra sessanta nel terren grasso, che non si semini sotto grano; e nel

magro che non si facci sotto grano il medesimo, un poco meno, cioé venticinque per la lunghezza della fossa e dall' una all' altra quarantacinque. E dove sia divelto tutto il campo, si distribuisca alle piante la distanza eguale e si facci giusto l' ordine quincunce, sí come per gli altri frutti, i quali volendo intramezzare s' accreschino gli spazii la metà piú, e un terzo alle viti che vi si voglino in sui bronconi: e si può, accomodando gli spazii, inframmettere di queste e di quelli tutti in un filo. È opinione che l' ulivo piantato presso al noce l' un l' altro si danneggi con stare male in essere e patire, e che con la mortella s' amino e s' aggiovino insieme, facendo bene l' uno per l' altro.

Quanto poi a che e' sia meglio o peggio di piantare gli uovoli di autunno o di primavera, conviene molto bene esaminare il paese se è freddo o caldo, et appresso il terreno se è umido o asciutto, et inoltre il proprio campo in che si piantano, se è volto a mezzodí o a tramontana, e veder bene che sorte di piante vi si confaccino, perché tutte queste cosí variano molto e ricercano diversa stagione, il che tutto si può rimettere al giudizio del buono agricoltore, sapendo che la pianta dell' ulivo fatta in questa foggia fra l' altre grazie si può piantare in tutte le stagioni sicuramente, perciocché cavandola con quella terra che s' è detta attaccata alle radici s' appiccheranno, tuttavia che se gli usi la diligenza (se non avvenghi eccessivo caldo o freddo che talora gli secca tutti) detta in ciascheduna di queste due stagioni. Dove che i piantoni e le talee che non hanno vetta,

parlando dei paesi temperati o un poco piú freddi, ti riusciranno meglio a primavera, come è nel nostro paese. Con tutto ciò abbinsi nelle barbate degli uovoli le sopraddette considerazioni, e governisi altrui secondo la qualità del sito, del cielo, del luogo e delle piante. A questi uovoli trapiantati si richiede, se non si semina il campo, che cosí per altro si lavori, et anco con questo attorno a loro si dee vangare all' autunno e dar loro del polveraccio, cosí seguitando mentre son giovini come ai piantoni, e cosí in buon terreno saranno grossi come un manico di vanga; e ciò si dee fare nei paesi buoni per loro e di terreno e di luogo, perché nei lati natíi della Riviera di Genova non è cosí a tutti la maceria e massime nei luoghi bassi, ma l' ulivo come il timo e cappero è amico della maceria, cioé dei muri a secco in cerchio che gli sostenghino il terreno e di quel vento marino. Et a Trento et in altri paesi et in Sicilia, dove è la natìa lor patria, et in Puglia e Calavria et in Baruti non occorre loro altra cura di lavoro, ricreandosi a sufficienza di quello: e fra terra avviene il simile quando sono nel lor patrio suolo. E se bene in simil luoghi senza altro governo fan buona pruova, non è per questo che e' non fussino per farla migliore, procurandogli anch' essi come s' è detto. Vezzegginsi adunque secondo si vede rendino il merito delle carezze che se li fanno. Ma a voler ben governargli e ben trattargli si richiede lavorargli attorno, dando lor qualche cosa ai piedi che gli riscaldi e rinvigorisca e un po' meno nei luoghi che sono

umidicci [1]. E ciò bisogna fare verso il verno, quando si appressano i freddi grandi et i ghiacci; e sia ciò letame di pecora o di castrone. Sono ancora, come s' è detto, a proposito i ritagli dei cuoi nuovi et il carnezzo e pelo che si spicca d' addosso alle pelli, quel raschiaticcio e gli avanzumi e bioccoli delle lane, domandati limbellucci; e dandone di questa sorte agli ulivi grandi che rendono frutto, si potrà stare tre anni continui senza dar loro altro. Facendo gli ulivi il lor frutto su le messe vecchie non come il mandorlo, melo, pero e granato in su le nuove et in su le nuove il fico e la vite et in su le giovini et in su le vecchie il melo che ne fa due volte l' anno alla primavera et all' autunno e l' altre piante simili, che quelle frutte che si maturano prima sono in su 'l vecchio et i serotini su 'l nuovo, non è d' aver paura di tor loro il frutto a potargli; ma non amano i razzaiuoli d' esser potati, sì bene i gramigni, assai e spesso.

Usavano ancora gli antichi governare i frutti, gli ulivi e le viti senz' altro letame, e massime nelle coste, colline e spiaggie all' autunno avanti che comparissero i freddi grandi et in su 'l cominciar delle pioggie, lavorando al pié dell' ulivo in cerchio, e facendovi attorno dalla banda di sotto a modo d' una pozzanghera, e quivi voltando uno o piú solchetti, i quali quando venivano poi le pioggie gagliarde vi riducevano il terreno cotto dal sole dell' estate dinanzi, fermandosi quell' acqua torbida terrosa;

[1] *uliginosi*, scritto sopra *umidicci*.

e di questa maniera senza altro del fiore e grassume della terra rincalzavano l' ulivo, le viti e l' altre piante. Né ciò può lor nuocere, come qualche volta il concime, secondo poi il tempo che viene, il quale alle viti grandi non si deve dare, perché farebbe il vino grasso e da guastarsi, ma piú tosto far questo se già elle non fossero scadute; ond' è il proverbio delle viti: non mi dare e non mi torre, non mi toccare quando io sono molle. Ond' è che occorrendo tagliare per il secco tronco l' ulivo, dalle radici scavisi quanto piú si può e taglisi quanto piú a terra, scalzando quel che rimane e gettandogli del letame marcio attorno con assai acqua con esso, perché questa è regola ferma, che dove e quando si dà il letame se gli aggiunga acqua assai e tanto piú quanto è men vecchio e marcio e quanto è men freddo il paese; ché dandosi talora alle viti o agli ulivi gli abbrucia, se non piove bene poi, o si facci questo; per il che è meglio l' ablaqueare, cioé lo scalzare e lasciar lor quella pozza attorno. Il musco ancora che si truova generato in su gli ulivi si dee strappare con le mani o ferro atto a ciò, raschiando, altramente si infermerebbero senza fruttificare; cosí nuoce e si dee estirpare loro l' ellera, la quale porta nocimento ancora alle quercie e cerri, tanto gagliardi e sodi; e seguendo questa regola, agli uovoli non occorrerà dar loro l' anno letame. S' hanno gli uovoli da piccoli a tener potati con una vetta sola, e se rimettano tuttavia, ritagliare; e gli ulivi grandi e fatti che danno frutto, cosí i vecchi, quando si paia

che non sieno da potare, è bene in ogni modo disbruscolarli [1], cioé quando e' gli hanno troppo folti i rami giovini e le vermene dentro, scemarli et aprirgli, il che è ben fatto di due anni l'uno alle piante fatte e grandi. Ancora, scalzato l'ulivo, gli gioverà assai piú che nulla, facendolo piú lieto e piú fruttifero, il dargli della morchia mesticata con acqua e massime ai piú gagliardi, la quale vien tanto da Catone commendata per tutti i frutti, che e' dice che l'ulivo farà doppio frutto, l'olive e la morchia. Ma bisogna lasciarla infradiciar bene, e poi farà bene usata a tutte le piante et ai campi, e massime dove sia copia d'erba. Appresso questa farà allegri gli ulivi il dar loro al piede i gambi delle fave, le pagliaccie, dell'orina fradicia o argilla mesticata con bovina vecchia o tanto del fuco marino; e ciò si facci alzandogli in argine il terreno attorno per rattenere la pioggia, e massime nel solstizio, quando desiderano d'essere adacquati. Se l'ulivo s'infermasse per la troppa umidità, diasegli della calce morta al pié. Se da giovine sia roso da qualche bestia, taglisi rasente se ha fatto messa, e non assai piú sotto; se sia arso taglisi da pié, con porvi del letame, come s'è detto. Se dia poco frutto, gli gioverà lasciarlo stare scalzato tutto l'inverno, con scoprire bene attorno alle radici e porvi sopra sterco marcio di capra, prima terra cotta e poi questo, cosí alle piccole piante come alle grandi a proporzione. Et essendo sterili, faccisegli qualche forame per il

[1] *intertundere,* scritto sopra.

mezzo delle radici grosse, o vero si spacchino con mettervi qualche pietra o zeppa che non si serrino, di sambuco verde con la sua scorza; ma meglio è tagliargli da pié, di poi insetare i polloni nuovi. I Quintilii Ro. affermano questo: dalla sua grossa radice in sul ceppo, da quella parte che è volta in Austro, per uno spazietto d' un cubito, scalzatolo lo forerai che passi con il succhiello gallico quanto è lungo il dito grosso, et allora tolti due rami d' un ulivo fruttifero dalla medesima parte australe, che appunto suggellino nell' apertura fatta, gli farai passare che si serrino stretti uno di quà et uno di là, e tirate forte le vette di questi pali e tagliato rasente quello avanzerà, riturerai con loto mesticato con paglia. Cosí affermano loro: e si faranno quasi che quelli congiunti fruttificare. E bramando che ella facci piú d' una sorte che d' un' altra, di quella gli incavicchierai i rami; cosí averai migliore olio, pigliando delle [olive] domestiche e buone, dalla parte che sia di verso l' Austro. Ancora farà l' effetto, cacciando in quel forame un pezzo di ulivastro o di pino o di quercia o una pietra. Se non rattenghi i fiori che gli caschino, i Greci scrivono di cacciare un baccello di fava, turando il buco con cera, in una zolla fattagli fra le radici. La morchia datagli alle radici riparerà che non gli caschino i fiori, e la squilla postagli d' attorno ammazzerà i vermini che ella possi avere, come la morchia intrisagli fra le barbe.

Affermasi da tutti che gli ulivi nei luoghi freddi si deono innestare in loro istessi d' aprile,

nei caldi dai diciotto di marzo sino a luglio nelle barbe che sono scoperte, fra la corteccia in quelli che sono in fresca e sottil buccia; a marza fra la scorza; e quelli che l' hanno un po' piú soda e dura e grossa, fra il legno. Di bucciuolo e a scudetto è bene annestargli nel crescer della luna d' aprile e di maggio in paese caldo, in piú freddo di giugno in ramo nuovo di scorza grossa e sugosa; et ancora nel tronco se è verde e sano da basso e da alto, sopra l' innesto scapezzando. Et in ramo nuovo e fresco si può anco a buon' ora, quando vuol muovere, annestare a marza, dice Palladio, ma meglio è da mezzo maggio, cavandogli dal mezzo dell' arbore, nei luoghi temperati. Degli ulivi quelli che hanno la corteccia grossa fra quella et il legno s' hanno a insetare, e negli oleastri fra la corteccia et a occhio; altri nelle radici; e quando sono appiccati con qualche barba, cavati gli trapiantano a dove egli hanno a stare. Secondo lo Spagnuolo [1] s' innestano bene in sambuco, e conviene che in essi sia l' innesto molto basso quanto lo possi comportare, o sia per aversi a traspiantare altrove, o per avere a restar quivi. L' insetare a scudetto sia sempre in rami nuovi e secondo l' età del ramo che s' innesta, e cosí sia la buccia [2] che in esso si pone, perchè in ramo vecchio s' ha a mettere lo scudetto cavato di ramo vecchio,

[1] A questo punto vi è una nota del Montelatici: « Spagnolo. Questo è Alfonso d. Herrera. Cosí scrivo io D. Ubaldo Montelatici C. R. L. ».

[2] *yem*, pare scritto sopra.

cosí dell'ulivo istesso in sé medesimo, come in quel del sambuco che abbi la scorza grossa, e cosí per contrario; e sia a luna crescente, in dì buono, di cannello o a scudetto quando l'albero è in succhio e che la buccia si spicca, il che al sambuco dura assai. Degli ulivi i maschi hanno le foglie piú strette, piú verdi e piú carnose, cioé piú polpute, e fanno men frutto che le femmine, molto verdi e fresche; hanno il frutto piú piccolo et in esso l'osso maggiore; e di questa sorta si deono piantare e di essi sono meglio le talee o uovoli che s'hanno a piantare e traspiantare, perciocché radicano meglio e cosí meglio vi s'attaccano gli innesti. Ma perché sono maschi e men fruttiferi, s'hanno a insetare in essi buona sorte d'ulive, insetandosi perciò rasente terra o sotto, perché terranno, per essere piú vigorosi delle femmine e di maggior sustanza, che fa poi bene fruttificare quelle piante che sono insetate in essi; ma non s'avendo a innestare non si piantino, ché vaglion poco. I sambuchi, dice lo Spagnuolo, vivono piú tempo che gli ulivi e sono piú sani; e gli ulivi insetati in essi serbano quella proprietà, che vivono piú anni e con piú grassezza e frescura. Scrive Palladio che si possono passare gli ulivi per i salci come si disse del persico, e nasceranno senz'osso. Columella racconta una cosa maggiore e scrive cosí: caverai una fossa di quattro piedi per ogni banda, tanto dall'ulivo lontana che i rami ultimi dell'ulivo la possino toccare; pianta poi nella fossa un arbuscello di fico, sollecitando che venghi bello e rigoglioso; passati tre anni

o quattro, essendo bene alleficato, piega un ramo dell' ulivo qual sia piú bello e legalo al tronco del fico; tagliati poi gli altri rametti, lasciagli quelli solamente che tu vuoi annestare; allora taglierai dal fico i rami; liscia il taglio e fendilo nel mezzo, mettendovi un conio, e raderai le cime dell' ulivo da tutte le parti, lasciandole alla madre congiunte; cosí innestato nel fico cava il conio e lega il tutto di maniera, che non possino per alcuna violenza di vento o altro essere cavati i rametti del fico. Cosí per tre anni lasciandogli s' appiccherà l' ulivo co 'l fico, e ultimamente l' anno quarto, quando l' ulivo sia bene co 'l fico unito, taglierai le ramelle dall' ulivo. Di questa maniera s' innesta, dice egli, di qualunque in qualunque, se ben disforme; e che e' possi essere vero e che e' sia possibile, guarda qual è maggiore e parla di veduta. Nel territorio della Meglia v' è una possessione d' un Picedi, dove è un ulivo che ha ricevuto sopra di sé d' innesto un susino; cosí produce susine et ulive; e questo era, mentre scrivevo queste cose da principio. Questi inseti d' ulivo, è sempre ben fatto spruzzare loro come una pioggia d' acqua, che sarà sempre buona cagione di farlo attaccare.

Ogni oliva maggiore per mangiare, ogni oliva minore per far olio è buona; e si tiene che sia matura, quando elle sono i due terzi o tutte nere: e passato questo termine, se ben poi elle ingrossano, crescendo la carne et il nocciolo, s' empiono d' acqua, la quale da cielo, quando son fatte, corrompe l' olio e nuoce loro, e massime la nebbia che è umore grosso e

materiale. Tenevano per openione gli antichi che quando nasce e vien su la stella dell'Arturo, che è di là da mezzo settembre in circa, si cominci a crear l'olio nell'ulive, e che e' fosse da corle per natura quando l'andava sotto che è di là da' ventuno di novembre, et il tempo poi atto a far l'olio tutto decembre, come oggi ancora; perché niuna sorte di ulive colte subito e subito spremute rende l'olio che ha, sí come lo fa piú buono di quella che è in tutto nera quella che quando è stata verde un pezzo comincia a diventar nera, sendo che quando è piú matura l'uliva l'olio è piú grosso e di peggior sapore, e massime se sia l'anno pioggioso, che allora si dee affrettare di coglierle, ché nuoce all'olio et all'ulive guastandoli. Et è ancora vero il proverbio, che chi vuole tutte le ulive non ha tutto l'olio e chi vuole tutto l'olio non ha tutte le ulive, sendo che s'ha a cercare d'avere piú olio che si può e non assai ulive, il che interverebbe quando elle si cogliessero non bene ancor mature, nel qual tempo non ne sono ite male né dalle pioggie né dagli uccelli. Ancora si tiene per openione che non sia bene lasciarle stare quando sono stagionate molto in su gli ulivi, perché scemano beccate dagli uccelli, e cascandone da per loro ne van male, e consumano appresso l'umore di quelle che con esso hanno a essere nutrite l'anno a venire; che si vede chiaro che se elle vi si lasciano stare sin che tiri il vento marino, che e' muovono, ripigliano forza né si fan cadere cosí facilmente. Cosí interviene alle vecchie melarancie, che

lasciate stare a primavera, ai nuovi [venti] ripigliano il sugo. Ma, e per cavarne piú olio e salvare gli ulivi all'altro anno, come io ho detto, quando ne saranno i due terzi fatte nere, è da anticipare a coglierle avanti ai freddi; e s'osservi la giornata asciutta, che 'l toccare l'ulivo molle gli fa danno e guasta quelli rametti, troncandosi piú agevolmente, massime che e' si dee corle con mano senza stropicciarle o spremerle punto; et è antica legge di quelli che andavano a cor l'ulive che vietava di non battere le olive con canna anzi che con pertica; e se sia fango sotto, scuotinsi destramente dimenando et incalcando con i piedi i rami in una stuoia o lenzuolo disteso sopra terra o o tenuto sospeso; e se pur ne siano ite in terra che siano fangose o piene di terra o guaste, cascate per il tristo temporale, si lavano prima con l'acqua calda; e cosí, come si dilettano d'essere gli ulivi piantati da pura e vergine mano, da simile hanno caro d'essere trassinati e colti. Ma non si potendo mandar ciò tuttavia a effetto, si deono almeno con nette e pulite mani, non li premendo, discretamente fare, come con aiuto di scale fatte in tre piuoli, dei quali due formano la scala e uno in triangolo la sostiene diritta con un tagliere sopra, a tal che rizzata, senza salir su' rami, possono circondarli a cor tutte le vette e loro, senza offesa o danno alcuno, perché scotendo i rami grossi fortemente si fa danno alle messe nuove, facendole cadere, come avviene sbattendole e percotendole con le mani, il che non si dee fare, spiccandosi, come s'è detto, a questo modo

quei ramicelli da dove averà a uscir fuori la mignola; e di piú le ulive percosse si macerano, come cascando in terra e macolate mandano fuori manc' olio, a tal che s' hanno a corre con mano e senza i digitali. Né si deono ancora i rami carichi strisciar giú con la mano, come si mal costuma da molti; e quando pur non si possono arrivare con mano, piglisi in cambio d' una pertica dura e grave una canna o bacchetta sottile, e non si stia a battere con essa di fuori verso l' ulivo quasi contro a pelo, ma sotto o di dentro, perché cosí non si scoscenderanno quei ramucelli ove è la speranza di frutto futuro, la quale si può indovinare quando l' ulivo manda fuori quelle boccioline; noi chiamiamo ciò mignolare, come quando elle s' aprono, fiorire; ché le tengono chiuse non come i susini, peschi o ciriegi che l' hanno e le tengono meno tre settimane o piú, secondo che è sole e le fa aprire; né perciò l' uno o l' altro ne dà speranza ferma, ma piuttosto la dà il cascare dei fiori in quantità, che sono in tutto simili a quelli dei sambuchi quando si spicciolano fioriti. Poiché si è cominciata a nascer l' uliva che sotto esso [fiore] rimane (e se non nasce, disgrazia, come il piú delle volte suole a Taranto accadere, dice Teofrasto, ove ad un cheto spirito che si comprende al senso certamente molte se ne abbruciano, generato ciò dal mare; e s' abbatte che sia, che avendo spinta una salsedine, si corrodino e perischino; et ancora una certa caligine senza alcuno spirar di fiato avviene che come la tocca i fiori gli abbrucia); quanti piú fiori si

vegghino essere cascati, tante piú saranno ulive. Ma conviene guardare che se siano in quel tempo seguite gran vampe, che le genera il tramontano, o sieno pioggie continue, il fiore ancora a noi s' abbrucia e si macera, e cascando giù insieme col frutto non apparirebbe bucato, ma senza buco appiccato insieme, perciocché quel pertugietto è quel che mostra che 'l fiore è restato in su l' ulivo, il quale ha il suo principio nel mezzo del fiore. Appresso questo ancora è buon segnale quando le vette degli ulivi si caricano di mignole, perciocché e' sono alcune piante et erbe che fanno il seme nella punta e sommità loro, et alcune dalle latora, et altre dalle latora et in cima, come l' ulivo; ma non sempre l' ulivo è per tutto a un modo; ma la piú certa è quando l' anno dinanzi non n' hae avuti, aspetta l' altro piena e grossa ricolta. La ragione è che questa pianta suole produrre copiosi frutti alternativamente.

Le olive polverose che sono cadute in terra renderanno l' olio di terrestre e cattivo sapore, ma fan piú olio che le colte da l' ulivo. Imperciò sono da essere lavate, poi rasciutte, quali in tre dí si seccano assai; se gelino i freddi, il quarto dì è da fragnere. Quanto piú sono verdi le ulive, tanto è migliore, piú saporito e delicato l' olio che elle fanno; onde è tenuto l' olio *omfacino*, che ciò suona ottimo per mangiare e medicine; e quanto meno sono state colte le ulive, tanto è piú buono, ma non già piú olio fanno; e quanto piú stanno in sul palco et in luogo caldo ammontate le ulive a incalorire, fanno piú olio, ma riscaldato e peggiore; e di

tutti è pessimo quello di sansa, che si cava dopo le ultime franture dei rimasugli delle prime, sotto il torchio rispremendole, come si fa al vino stretto. E questo è olio verde di colore, sappiente e cattivo, e non come quello lucido, chiaro, trasparente e lampante, quale tenuto in serbo negli orci su' palchi scema, stillandolo il caldo e purificandolo piú di una libbra per cento, e nei magazzini terreni, se non ricrescerà, manterrà il peso medesimo che quando vi si messe. Le ulive mai nell' albero sono sí fatte che di subito di ragione si possi far ber l' olio; e perciò colte si deono stendere ammontate su palchi di tavole piú che in su gli ammattonati, che dai mattoni succiano e dalle tavole non tiran punto; e si conviene, colte et acconcie cosí che elle sono, indugiare a far l' olio quindici o venti dì; maneggìnsi in quel mezzo tempo da un capo all' altro, rivoltandole sozzopra con pala di legno, leggermente che non si spremino, perchè non riscaldino et ammuffischino, che fa poi l' olio di tristo sapore e riscaldato. Et ancora dopo certo tempo in sui tavolati l' olio scema nelle ulive e vi cresce la morchia, e perché [l' oliva] s' increspa, diventa minore; con tutto ciò per qualche dì riposatevi, gittan piú olio; né vi si lascino stare molto, basta sin che l' osso si stacchi dalla carne agevolmente, che [altro] non importa; importa piú il troppo tenervele; e meglio è quanto prima portarle a spremere e spedirle. Nei luoghi freddi perché si congelano, indugiano il piú delle volte al maggio, al giugno e per tutto agosto a farlo, sperando per mezzo del tempo

caldo cavarne piú olio; et intanto le tengono in sui tavolati stese e non ammontate, perché non riscaldino. Alcuni appruovano che elle vi si debbano tenere sopra sospesi graticci di canna, vimini, castagno o corniolo o altro, d' onde scoli per alquanto i cattivi umori, sventolandole qualche volta in alto per far cascare se vi fosse cosa d' impaccio alcuno; e se sono imbrattate, lavarle con acqua chiara, né prima che asciutte all' uggia porle sotto la macine.

Nei luoghi temperati e caldi si possono porre sotto la macine tosto stagionate; e prima ancora in questo è bene sceverarle e stenderle sopra graticci di canna o altro, e crivellarle, per vedere se vi è altra ribalderia o foglie, che tutto impedirebbe la limpiezza e purità che desidera l' olio. E non si potendo cosí sollecitare a fare l' olio presto che co 'l vapore e co 'l freddo piú si constrigne, sventolinsi i monticelli d' esse [olive] che non riscaldino, e si portino di mano in mano al frantoio, che sia volto a mezzodí e caldo, come le celle, perché piú comodamente si disfà ogni liquore; e si fugga il fuoco e 'l fumo che fa danno all' olio e pur l' abbrucia lo splendor del sole. E l' olio, piú netto, piú delicato e piú bello e piú presto si farà, che sia di macine soda di breccie minute, fatta muover dall' acqua, da bestie o da uomini, come quella mezza macine di invenzione di Lorenzo Lupicini, uomo di solerte ingegno e letterato. Ma quella schiaccia piú presto e cava meglio l' olio dalle bande, rimettendole pur sotto con la pala di mano in mano che gira; e lascivisi stare il meno che si può;

poi cacciare nelle gabbie di giunchi sode e fitte il cominciato a strignere e rimasto nella carne et ossa, che cosí fatta morchia gli nuoce, come lo star troppo ammontate le ulive. E conviene senza intrattenerlo finir di farlo da quella via che si comincia a mettere sotto alla macine; né si vadino mescolando le franture che si fanno, mescolando la terza con la seconda e la seconda con la prima, ma si facci di per sé l' una dall' altra: sendo sempre quell' olio migliore che si cava da ulive poco state acciaccate sotto la macine. Imperciò questo primo che si cava è il migliore che non s' ha a mescolare con gli altri, anzi farlo e mantenerlo di per sé; oltre a che si dee avvertire che la macine non infranghi l' ossa, perché attristiscono ammaccate il sapore dell' olio; imperciò si facci da per sé l' olio di sansa e da per sé si tenghi, sapendo che tutto l' olio che si fa con la macine è migliore di quello, che è piú utile che si facci in canali o truogoli. E se ai tempi freddi l' olio con la morchia rimanesse congelato e massime essendo freddi eccessivi, vi si cacci un po' di salnitro abbruciato e trito, perché questo risolve e lo separa da ogni vizio; o vero vi si metta del sale cotto e si torni a fare, che non per questo sarà l' olio salato, non ricevendo l' olio il sale a questo modo, quanto egli si sia. E se per il freddo questo non facci l' effetto, mettavisi in ogni modo quel salnitro abbronzato, mescolandovelo e spargendovelo per tutto. S'accresce l'olio, scrive Plinio, dalla nascita dell' Arturo a' diciotto cal. d' ottobre, di poi crescono i noccioli e la carne. Quando ha patito

di secco l' ulivo e che sopravvenghi copia di pioggia, si guasta l' olio in morchia; la caloria di questa sforza le ulive a diventar nere; e perció cominciando la negrezza v' è quasi niente o poco di morchia et innanzi punto. Et è falso errore degli uomini che stimano essere principio di maturezza quello che è prossimo al vizio, appresso a questo che e' pensano che le ulive cieschino con la carne quando che tutto 'l succhio va nel corpo et il legno dentro s' aggrandisce, et allora massimamente se sieno sopravvenute dall' acqua; il che avvertendo [1] che e' venghi dalle pioggie, l' olio va via e si consuma, se già non segua appresso un bel sereno che assottigli il corpo dell' oliva. Imperció quando mezzo appaiono nere si possono corre queste e lasciare campo a l' altre d' ingrossare. Ma in questo ancora conviene rapportarsi all' uso e qualità delle regioni; e certo è che per le pioggie dell' inverno si concepisce la morchia, congregandone piú per essa che dell' olio.

Facevano l' olio già gli antichi con manovelle o stanghe, nei truogoli o murati o di pietra, o con i piedi; ma è mala usanza. Ora l' ordinario del farlo è questo: si pongono quante olive stagionate e preparate come s' è detto possino stare sotto la macine nel truogolo murato, ma meglio è che sia di pietra, a premersi con girar della macine, e strette et ammaccate tanto che si facci una massa della lor carne e dell' ossa, senza romperle; il che

[1] *cura multa,* è scritto sopra *avvertendo.*

avverrà avendo l'occhio co 'l non ve le tener troppe volte sotto; allora raccolte si mettano in gabbie solite di giunchi, ma meglio è di salci fitti intrecciati e tessuti, credendosi che questi aggiovino l'olio d'un certo che; e cacciata l'una sotto l'altra a piombo, perché nello strignere non dieno giú dai lati, sotto a l'assone del torchio si spreme l'olio, arrovellando la vite quanto si puó con la forza delle stanghe, gittando sopra le gabbie continuamente dell'acqua calda bollente, la quale cavata di sotto e posta in un vaso, che non sia di piombo o di rame, che ciò dà noia all'olio, ma di terra cotta o di legno, si lascia riposare tanto che venghi a galla; ché non fa come negli otri, che pieni d'olio posti nell'acqua vanno a fondo; e di poi con una mestola cupa di legno (altri prendono una padelletta co 'l manico corto di rame, ma è meglio di legno) si trasceglie da quello; e questo è il primo olio netto, buono e bello, quale s'ha a porre in orci di per sé e non mescolato con l'altro. Di poi si cava quello che è restato nelle gabbie e rimesso sotto alla macine si ritorna la seconda volta e sino alla terza e piú, fragnendo l'ossa e tutto; et accanto rimesso nelle gabbie si serra al torchio piú gagliardamente sempre, gettandovi su acqua bollente, e si tiene il medesimo ordine per cavarlo, ma scema sempre di bontà e schiacciandosi gli ossi tanto piú. Gli antichi non la guardavano circa al metterlo nei vasi di bronzo, ma non ve lo lasciavano stare molto, perché vi patisce, come a lasciarlo badar troppo sopra la amurca o morchia che si chiami o fra le

sue feci, perché vi si fa cattivo; e quanto piú mentre si fa si tramuta di vaso in vaso, tanto si fa piú liquido divenire e dalla morchia si libera. Patisce ancora e si guasta dalle conche bollenti; e perció chiusi s' hanno a tenere i frantoi e che non vi sventoli l' aere o poco aperti, sí che non vi si vegghi lume da spezzare legne, per il che è attissimo il fuoco della sua sansa, che sono i noccioli dell' ulive venuti pestati male. Di poi è stato trovato che si lavino le olive con l' acqua bollita e subito si caccino sotto al torchio sode, perché cosí se ne cava meglio la morchia, poi frante si caccino sotto la mula e di nuovo se gli dia dell' acqua calda tuttavia, sino che sieno spremute bene. Ma pigliando un sacco di stoppa grossa tessuta soda e mettendovi dentro le olive intere a premere sotto al torchio, destramente gettandovi sopra dell' acqua calda, n' esce fuor l' olio senza rompere l' osso, piú puro, piú limpido e migliore. E l' olio che s' addomanda vergine è quello che senza spremere quasi punto le olive acconcie nelle gabbie intere e lasciatovi solamente calar su il toppo o pancone, e senza, che è meglio, con la gravezza di lor medesimi, si raccoglie in un vaso invetriato di terra cotta l' olio che scola giú da sé dentro, e questo è ottimo per le insalate et altre vivande. Et è meglio sempre l' olio fatto d' olive fresche per cibarsi, e di quanto men tempo è, e quello di sopra che di mezzo o di sotto; et in questa parte è migliore il mele, et in quella di mezzo il vaso il vino.

Ha a essere il frantoio in luogo caldo, né vi si facci mai troppo fumo, che è nimico

all' olio, ben serrato e chiuso che i venti non lo noino; e perché la morchia non lo danneggi, sianovi vasi da porlo da parte e conservarlo, mantenendosi nelle brocche come il mele. Vuole essere volto a tramontana e farvisi poco fuoco; e quelli che fanno professione d'intendersene a fatica vi patiscono una lucerna, anzi con un lumicino solo fanno tutto l'olio, il quale se talora avvenghi che per non avere usate tutte le diligenze sia muffoso o pieno di brutture, friggasi nell' olio una padelletta di sale, e cosí caldo bollente vi si metta sopra, poi si cuopra bene il vaso che non svapori, e ritornerà buono. Di sordido si farà lampante [1] se la corteccia dell' ulivo et i rametti pestati con sale et insieme legati [farai] sospendergli sopra l'olio, sí che non lo tocchi, e la radice del cedro cacciatavi dentro; et in questa maniera piú limpido si schiarirà l'olio, che sia stato abbruciato dalle sue troppo ardenti fragie [2]; e ne lo libererà anco da questo vizio una pina affocata che si metta a spegnere nell' olio. Se averà preso cattivo odore, macininsi olive verdi senz' osso e mettinvisi dentro, o vero quelli rametti teneri o cime di olivi o vero ambedue questi cosí insieme con un poco di sale sparso vi si ponghino in un sacchetto che penda a mezzo, et allora si tritino quelle vette; e dopo quattro dì che le si sieno tenute pendenti fra l'olio, si muti in un altro vaso e correggerassi. Altri vi mettono un mattone pulito affocato

(1) *perlucidum*, scritto sopra *lampante*.

(2) Latinismo da *fraces*. La polpa delle olive.

rovente o una schiacciata d' orzo calda, mutandolo come s' è detto; altri, strofinato il vaso, per un dì et una notte vi cacciano il meliloto; ma quella schiacciata calda fa mancare l' olio. Ancora, una pina ardente trattavi dentro. L' olio che sappia di rancido s' emenderà con cacciarvi dentro assai sale fritto nell' olio buono, e massime aggiungendovi cera bianca strutta, bollendoìa e mescolandola ancora con acqua bollente, rimesticandola all' ardente sole et al fuoco, e poi sceverando et imbottando. Ancora faranno ció gli anici messivi acciaccati, né sarà mai rancido l' olio, ponendolo in vasi dove siano prima stati degli anici, ovviando il lor seto a tal difetto. Nel vetro si mantiene bene sempre l' olio, perché egli è freddo e questo si gode sempre del freddo con una certa simpatia. Se dentro vi fosse caduto qualche gatto o topo o altra bruttura, mettavisi dentro piú volte un mazzo d' anici graniti o di coriandoli, mutandolo ogni volta, poi si ponga in vasi ove sia stato aceto. Altri mescolano il seme di fien greco secco al sole e trito, e spesse volte spegnonvi i carboni accesi di rami grossi d' ulivo; ma se sia acerbo l' odor dell' olio, sei dì v' affondano della vinaccia ben pesta; altri uve secche, cavatine gli acini, tritandole ve le mettono. E l' olio agitato in altro vaso s' emenda dalla grassezza co 'l sale et al sole si fa bianco, cavandone egli la terrestre età sua, che è la cagione di sua negrezza.

Ha piú suave sapore l' olio, tenendo il vaso mezzo pieno o non pieno, affatto a contrario del vino, perché cosí disecca il superfluo umore,

vien meglio netto et acquista sapor nuovo; et ottimo olio è quello che infondendolo resta a galla sopra l'altro; et il vecchio è piú bianco del nuovo per la cagion medesima, sendo nel nuovo piú umore; et il vecchio, vecchio di trecento anni, scema per i quattro quinti nel vaso pieno, diventa stillato, come balsamo medicinale. L'olio di sansa è quello che si cava con doppia forza dalla materia spremuta per l'olio ordinario due o tre volte, il quale essendo buono è sempre giallo; il verde è tuttavia sappiente. Quando si tramuta l'olio da vaso a vaso cavisi bene la feccia della morchia che gli ha fatta nel fondo, e non con ranno caldissimo, perché non facci dar fuori la cera con che fu il vaso accomodato, ma lavisi co 'l freddo tanto che resti netto e pulito; et ancora con acqua tiepida, asciugandolo con una spugna. I vasi da tenervi dentro l'olio vogliono essere di terra cotta, bene et invetriati, o impiastrati ben di gesso; nettinsi bene sempre in fondo i vasi dell'olio, che dalla posatura non prendessero tristo sapore; e cosí faccisi ai bottini da olio murati con gesso diligentemente, o che sieno pur di pietre di lavagna commesse insieme con stucco e rintasate di piombo, o di marmo o di macigno vasi quadri, che tutti questo gli mantengono benissimo. Sono chi prende terra da far vasi et a modo di liquida feccia disfattala e lavati i vasi con questa spoltiglia, strofinando attorno ve la lasciano dentro immucidire, poi quando vogliono empiere il vaso, con pura acqua lo lavano. Alcuni, strofinato prima ben dentro con

la morchia, la quale non è altro che quell'acqua che fanno le olive colte nel monte dove si pongono prima che si macinino, poi con acqua gli lavano et asciutti gli empiono. Oggi serve l'avergli fatti invetriare alle fornaci; e Catone insegna assettargli cosí, che e' si tenghino pieni prima per otto dì di morchia, et ogni dì calando, vi se n' aggiunga; di poi si cavi la morchia e si facci fuoco dentro, e com' ella abbrucierà, l'un dì innanzi caccisi del comino nell' acqua, e risciaquato con quella, s' empia d' olio. Ma prima che tu abbi riscaldato il vaso, manco che se tu avessi a impeciarlo assai, che e' sia tiepido con legne leggiere; fa che riscaldi, e come sia tiepido, strofina co 'l comino. In un orcio di cinquanta libbre basteran quattro oncie di comino. La morchia, dice Varrone che se se ne mette troppa nel campo, fa la terra sterile e nera, e poca l'abbonisce; e giova a tutti gli arbori posta alle lor radici e massime all' ulivo, e dovunque nasce erba o pianta che patischi di vermini. Catone scrive che si cuoca la morchia a mezzo, et ungasi il fondo della cassa et i piedi di fuori e le cantonate, e poi che ella sarà secca, vi si riponghino i vestimenti, e non vi si genereranno mai tignuole; e le masserizie di legname unte con questa non marciranno, né i ferri sentiranno ruggine e si faranno lucenti.

Alcuni diligenti torchiai non cacciano sotto il torchio le ulive intere, perché pensano che cosí perisce qualche parte d' olio, perché com' egli ha preso il peso del torchio non s' esprime la morchia sola, ma qualche parte

di grassezza che attrae seco. E per far l'olio che s'ha a mangiare buono, si dee avvertire che talora cascano le ulive rose dai vermini, o per la tempesta o pioggia scorrono nel fango; imperció si scalda dell' acqua temperatamente, perché la bollente attraerebbe a sé tutte le brutture e ne saprebbe l'olio; e lavansi. E gli antichi cavavano l'olio dell' uliva caduta, cioé cascata da sé, e cavato con bollentissima acqua lo lavavano due e tre volte; di poi se vi era acqua corrente, cacciavano sopra delle pietre alla materia restata, affinché stesse a fondo aggravata dal peso; e non le mescolavano con le altre. E di ciascheduna uliva si cava buon olio, e massime accomodandole al tempo, ché quando sono stagionate gettano piú olio assai; e sempre che siano imbrattate, lavinsi con acqua chiara, né prima che asciutte si mettino sotto alla macine. L'olio non può adulterarsi con altro umore, ma sempre si mantiene nella sincerità sua e mesticato con qualsisia altra sorte d'olio, ché d'altra cosa sia si cognosce subito. Le cantine da ben conservare l'olio, perché nelle sotterranee o che almeno siano situate al pari della terra si manterrà meglio e scemerà meno, deono essere volte opposte a mezzodì e da quella parte che non sia esposta a venti caldi; imperció voltinsi a tramontana, perché l'olio brama il freddo in lato secco et asciutto; il caldo e l'umido l'ha per nimico. Et accanto alle celle cosí volte (nelle quali s'hanno a accomodare gli orci turati in bocca con cencio lino, poi con legno e pietra sopra, che non traspirino, e similmente i bottini grandi

ben chiusi e serrati) dee essere il fattoio, l'une e l'altro con lume dalle parti di mezzodì, perché vi si pratichi con manco lume e fuoco si puó. Gli antichi spremevano le ulive adoprando cinque macchine, mola, trapeto, canali, solina, radicola. Oggi serve la mola, lo strettoio e la vasca dove dentro coli; et allo strettoio si serrano le gabbie fatte di giunchi, le quali si aggravano o con la vite che tira giú per forza la mula o con una marla lunghissima che da un lato si regge attaccata e dall'altra banda dove ha ad aggravare le gabbie ha un grandissimo sasso appiccato, oltre a che è lei pesantissima, facendosi di rovere o quercia o cerro o noce o leccio o olmo, e con una vite s'innalza e abbassa accomodata da una banda; ma è piú lodata a vite; e le viti s'hanno a serrar forte con le manovelle, e nelle manovelle un ferro che si mette nei fori del calcio della vite, la quale deve essere fatta di sorbo, et il toppo spicca meglio se sia d'ulivo, benché d'olmo, noce e quercia ben secca sarà ancor buono; et il toppo spicca bene d'olmo, di quercia ancora e di noce, come la lucerna, la quale è quella che riceve a scolar l'olio nel vaso che sotto si pone.

Le ulive ben mature colte dall'albero cosí senz'altra concia in alcun luogo si mangiano col pane o senza, come a Corfú, dove si fa eccellente olio; e tali sono a essere mangiate le olive. Ma nei nostri paesi sono d'aspro sapore e conviene addolcirle e correggendo loro il sapore ridurle commestibili. Ora le ulive nere per mangiare s'hanno a accon-

ciare di questo modo: trascerle ben mature e sopra graticci poste nel forno caldo lentamente asciugarle, sí che aggrinzischino senza seccarsi, et anco al sole; di poi si serbino in vaso chiuso invetriato; e si possono mangiare acconcie cosí et anco poste nell' olio su scaldavivande a rintenerire; et ancora senza porle in forno, cosí come sieno colte tenere mature, facciasi un suolo in un vaso invetriato di due diti et uno mezzo dito di sale, sin che sia pieno; e s' indolciranno, quivi conservandole. Ancora empiasi un vaso d' acqua salata e vi si ponghino dentro quante ulive vi capino, e turisi; et in capo a un anno saranno accomodate quivi dentro senz' altro studio, da poterle mangiare condite poi tutte con olio solo, calde o fredde come piú piaccia. Prendinsi le ulive dopo due mesi che gli ulivi abbino rimesso la foglia (che cominciano a farla nei dì canicolari, mettendo la nuova sotto la vecchia e facendo cascare quella) quando sono verdi, prima che piglino segno alcuno di voler arrossire o diventar nere e che non siano oliose; et a questo effetto sono buonissime quelle chiamate *puoce;* e tenute in un vaso di terra cotta invetriata, pien d' acqua chiara di pozzo, fiume o fonte, che per il buco di sotto, senza toccarle con mano, scoli di sotto, si muti loro ogni due o tre dì, e meglio è ogni dì per dieci o dodici dì; si tolga poi del sale bianco e netto e bene asciutto e poi si metta in molle sino che si disfacci tutto nell' acqua chiara e colisi per un colatío quella salamoia; e gettinsi in tanta acqua quanta cuopre le ulive un dito,

sopra mantenendovela sempre a quel pari; sia questa salamoia d'acqua corrente e tanto grossa che sostenghi un uovo, né piú forte o pungente che sopporti la lingua, aggiungendovi dell'aceto a modo bianco; et in questa salamoia si possono gittare, da prima tenute in molle in acqua; cosí si fa se da principio se gli facci quattro tagli per diritto sino in su l'osso; poi se gli metta su la salamoia. Fan bene tra esse pezzetti di limoni tagliati sottili con il suo agro, di cedri o di aranci di mezzo sapore, e fra la salamoia è buono porre foglie di limone o ver cimette di questi tenere e di cedri e di lumie e qualche rametto d'ulivi, gambi di finocchio o anici e simili: per l'estate vogliono salamoia semplice; e stieno sempre sotto con un legno aggravato di sopra da una pietra ricoperte, senza mettervi mai le mani; e quando le vuoi cavare adopera un mestolino nuovo di legno; et amandole amarette piú o meno, si lascino star nell'acqua dolce, da prima gettando piú e piú volte sopra le ulive che sieno sfesse dell'acqua bollente, ma non durar poi troppo; si faran ben presto dolci; e fatta loro la solita salamoia, si dee seguitare di mangiarle. Tagliansi ancora leggermente sí che l'osso non s'intacchi, e mutata loro l'acqua per cinque o sei dì ogni dì una volta, si spremano e si mettano in salamoia; e meglio ancora, punteggiarle con un fuscello appuntato o destramente fenderle con un coltello di canna; e nell'acqua in che le si mettono in molle vi si ponga delle cime di esse ulive tenere e di quelle simili di sam-

buco. Si conservano verdi poste dentro a buon olio per un anno e piú, et allora cavate si nettino e condite con sale si mangino. Nel mele si custodiranno ancora per farne olio, chi volesse vergine di quivi a un anno fresco averlo: e cosí ogni sorte di frutto, levato il piccollo, perché di quivi le si putrefanno. Piglinsi ancora le ulive colte di tre dì e si facci una spoltiglia di cenere e calcina per ugual porzione, disfacendo nell' acqua; e meglio sarà ancora e basterà due terzi di cenere et un di calcina viva et acqua, come io dico, bastante a stemperare, e tanta materia che le olive vi sieno ricoperte dentro; e ben meste insieme, larghe che non s' ammacchino, vi s' hanno a tenere per otto o dieci ore e non piú, sin che provandosi si stacchi con l' aprirle la polpa dall' osso; e quando ció segue, lavinsi diligentemente con acqua chiara, e con anici, finocchio forte, pezzetti d' agrumi, si ponghino in vasi invetriati dentro alla lor salamoia, la quale, volendo conservarle piú tempo, se gli cambi ogni tre mesi; il medesimo si farà tenendole per venti o ventiquattro ore nel ranno di mezzo o fin sapone o da partire, come si dice, che tutti tre si fanno, colando l' acqua per la calcina viva. Ma le piú delicate di tutte sono, levare con un coltello di canna o d' osso tagliente alle ulive verdi la carne d' in su l' osso, e questa polpa metterla ad addolcire in acqua piovana o corrente, o nella corrente istessa in uno reticino minutissimo lasciarle addolcire quelle, mutandola ogni dì, et in questa tenendole ferme, sino che al gusto sieno dolci; e di

poi si tenghino nella lor salamoia. Ancora, prese le ulive verdi da indolcire, ad una s'acciacchino destramente con un martelletto di legno in sur un zoccolo di legno, tuttavia gittandole nell'acqua chiara di fiume; di poi, per un pertuso fatto al vaso si scoli l'acqua ogni dì et ogni dì si muti, tanto che in quattro o cinque dì si sentiranno dolci; caccinsi poi nella salamoia e s'attenda a mangiare di queste prima dell'altre, mettendole a rifriggere con olio in un piatto di stagno sotto lo scaldavivande. Ancora, secchinsi all'ombra le ulive nere ben mature ove non tiri vento, rivoltandole spesso, e fatta mistura d'una libbra di sale, un'oncia di pepe, una di garofani, una di anici, una di coriandoli, pestando bene ogni cosa con sugo di otto o dieci limoni, si cacci con esse in una pignatta invetriata turata; basteranno e saranno buone tutto l'anno. Si seccano ancora le ulive ben mature al sole, e quando si vogliono mangiare si rinvengono tenendole nell'olio buono. Quelle d'Affrica che hanno molta carne, cosí colte mature si mangiano senza altra conditura, sí come in quello stato si conservano; le ulive puoce sono le meglio per indolcire; per far olio le infrantoie, le moraiuole, le razzaiuole, dette dagli antichi *radie*; le ulive a grappoli sono buone per indolcire; et è una razza che le fa a ciocche tra piccole e maggiori. L'ulive grosse sono buone per indolcire, perché fanno men olio; e l'ulive, quanto piú sono maturate in su l'arbore, piú olio fanno, ma men grato. Intorno alle ulive che cascano in terra, perché elle caschino non

occorre avere ragione alcuna per corle, ma scelte tra loro le non guaste si condiscono a questo modo, e massime quelle che ritirando la pelle sono crespe: le raccoglierai e spruzzate di poco sale trito sin che sieno secche dal sole ve lo spargi; allora distese nei graticci delle foglie di lauro vi metterai sopra sparse le ulive, ordinate a un suolo, e piú volte quivi le rivolgerai, perché sopra e sotto si secchino; finalmente secche, presa dell' acqua bollente con sapa, entrovi un fascetto di satureia, gettato dentro un poco di sale, e cacciata tutta questa mistura in un vaso invetriato, la porrai, chiudendolo e conservandolo agli usi.

Le ulive prima che elle diventino nere imbiancano, questo è segno di maturezza, quello che elle sono ancora in vigore, il che dopo la vendemmia dee essere. Scelte adunque le ulive bianche, prima che nell' acqua calda si caccino, aggiugnerai dell' origano; ammaccale con un legno; e quell' acqua cosí acconcia si muti loro spesso, e tosto che elle sono macerate si spremino, poi in una brocca di terra cotta invetriata con rametti di finocchio e di lentisco tenero e con un poco di sale cotto mescolato, turando la brocca o giarra, si riponghino, infondendovi anco freschissimo mosto et altrettanto aceto sopraponendovi; poi vi s' affondi un mazzo di finocchio, perché le ulive l' incorporino [1], in modo perció che quella composizione stia a nuoto sopra le ulive; cosí il secondo giorno si potranno usare. Ancora le pausee e

[1] *premere*, scritto sopra *incorporino*.

regie, le piú bianchissime e segnalate, s' elegghino, poi steso nel fondo d' una giarra secco finocchio e rametti di lentisco, di pari porzione insiememente mescolato, e piena la giarra d' una potente salamoia dura sino al collo, e mescolata ogni cosa insieme, fatto un intinto, con foglie di canna perché s' affondino nel brodo le premono e di nuovo salamoia dura vi rimettono, sin che quasi trabocchi la giarra, e la turano, serbando ai tempi d' usarle. Altri in acqua marina per sei dì le tengono in macero, mutandola mattina e sera, poi le mettono in un vaso di terra cotta invetriata, cacciandovi mosto nuovo che vi stieno sotto, empiendo il vaso affatto, perché ribollendo non si versino; e come abbi bollito, lo turano; altri le acciaccano o con una canna tagliente le fendono e non con ferro, perché non rechi cattivo sapore, et in un vaso stretto di bocca di terra cotta invetriata fra vinaccia fresca prima che sia spremuta le ripongono; altri senza ammaccarle cosí intere fra la vinaccia fresca non ancora spremuta le rassettano, e nell' un modo o nell' altro stoppano bene il vaso; e di questa maniera mantengono meglio il colore delle acciaccate. Cosí, o ammaccate o intere, con un po' di sale cotto, mesticato finocchio e lentisco, vi cacciano sopra sapa e le lasciano star turate all' uso. Ma l' uliva pausia, che facilmente è nuoce, innanzi che scolorisca o intenerisca, con il picciuolo la cogliono et in ottimo olio la infondono; cosí dopo un anno rappresenta il vero colore e il sapore veritiero d' uliva. Et i piú quando l' hanno cavata dall' olio, sparsa

con sale trito, per nuova la mettono in tavola. Le estive nere son da corre, ma non mature nere; poi in un vaglio trasceglinsi le macolate e le men naturali, l'altre vigorose e buone si distendino in un graticcio; e sopra certa quantità d'ulive si mestichi altrettanta quantità del sale, come sarebbe a dire in un quarto di olive una libbra e mezzo di sale intero sodo; et in quelli graticci dimenando infonderai che restino ricoperte dal sale, e cosí trenta dì lasciarle a scolare [1] o sgocciolare, e di questa maniera far stillare tutta la morchia, poi distenderle nel fondo d'un vaso di terra invetriata, di poi mettervele dentro, riempiendo tutto di mosto cotto, con spessamento di finocchio forte soppostovi, che tenga l'ulive sotto. Altri, avendole elette e messe insieme, le cavano con la salamoia e cacciano in una pignatta, mettendovi due parti di mele, due parti di sapa et una di vino, le quali cose tutte quando averanno insiememente bollito gettano via e vi mescolano aceto e le messedano, e come sia raffreddato, vi distendono sopra cimette d'origano, perché l'umore avanzi sopra. Molti le eleggono con i piccolli e le spruzzano d'acqua, di poi per dodici dì le mettono nella salamoia e scolate le cacciano in un vaso pieno d'ugual porzione d'aceto e di mosto, e chiuggono sopra il vaso, sí che non rifiati punto. Le *colibande* erano ulive condite, cosí dette perché nel lor olio puro stando a galla notavano; adunque le ulive mature acconcie in colibande caverai

---

(1) *consudescere,* scritto sopra *scolare.*

dalla salamoia e netterai con una spugna e gli farai tre fessure da tre bande con canna tagliente, e per tre dì tienle nell' aceto e 'l quarto rinetta con la spugna et in un vaso di terra cotta invetriato, distesovi sotto dell' appio e un po' di ruta, [le porrai]; di poi a cosí sfesse ulive metti della sapa sino alla gola del vaso; e dopo venti dì si possono usare. Ancora si macerano le ulive intere nella salamoia, di poi si getta via; e due parti di mosto, una d' aceto con menta trita, in un vaso cacciano con le ulive, e riempiono sí che le stieno sotto ricoperte dalla mestura. Ancora, composte le ulive in un vaso, mescolavi insieme aceto, coriandoli, comino, finocchio, ruta e menta minuzzata, cacciale poi in un orcio sí che l' olio stia di sopra, e quando s' hanno a usare si nettino; altri le acconciano con la morchia sola e ve le tengono dentro. Questi e cosí fatti simili modi di condire ulive accostumavano gli antichi; delle quali credo io che la maggior parte avessero [1] stravagante sapore; e che però sieno state dismesse queste maniere, aman-

---

[1] Da questo punto comincia fra le linee, e seguita anche nella pagina successiva (pagg. 334 *verso* e 335 *retto*) il brano seguente: « Ottima conditura delle ulive è quando colte mature « senz' altro si mettono in un vaso di bocca stretta e pieno d' olio, « si tura, e lasciasi star dieci mesi; o sí vero in un vaso pieno di « gagliarda salamoia e turato, lasciato stare il medesimo. Usano « ancora molti, colte l' ulive mature non punto macolate, cacciarle « in un vaso invetriato di terra con la bocca stretta; accanto « l' empiono con la salamoia detta, e turato bene il vaso, lo lasciano « star cosí due mesi; e di poi gettano via quella salamoia, e met- « tendovene dell' altra, ve le lasciano stare otto mesi di più e poi « le usano. Fa sí bene alle grosse ulive come alle altre; et a « quelle proprie di Spagna, cosí come elle di là vengono, si possono

dosi l'amorevolezza e piacevolezza del gusto e non l'aromaticità che con quelle manifatture par che si procacci, al palato abbominevole e per lo piú da rifiutare.

Aristotile e Plutarco affermano l'olio conservarsi meglio negli orci scoperti e non affatto pieni, perché cosí svapora e sfoga, se vi è di cattivo nulla, e fa miglior sapore. Muta l'ulivo la foglia, come s'è detto, dopo il solstizio; ma in quella foggia che il sole in quelli dì caldi rasciuga talmente le costole delle foglie, che dai lati si arrovesciano e s'incartocciano, che e' pare che le si travolghino, venendo il bianco di sopra; cosí fa il sole all'erbe che lo figurano, voltandoli il fiore, come 'l lupino, l'elitropio, il radicchio e l'erba massima. Gli ulivi s'annestano accomodatamente a piastra di buccia, quando è grossa la scorza; e quando mediocre o sottile, a scudetto; e quando han buccia soda e gagliarda, fra scorza e legno. E fatto il nesto e messavi la terra come agli altri, bisogna fasciargli bene co 'l capecchio e legargli benissimo su l'innestatura e mettervi assai terra, perché si difenda dal caldo; né v'occorre paglia, ma esservi d'intorno spesso a levargli sotto e d'attorno i rimettiticci; e quando le marze mettono, che penano talora assai, assicuralo con canne; e lasciało fasciato per un anno.

« rimettere in questa nuova concia di fresca salamoia, e lascie-
« ranno quel cuoio di che elle sanno, diventando piú tenere e com-
« mestibili, né piú né meno come i pesci marinati rifritti ritorne-
« ranno per la virtú dell'olio e di quel friggimento, e lasciata
« l'acetosità, saranno come cavati dal fiume, messi a friggere
« nella solita padella ».

Mentre a che il cervo mangiando il dittamo sana le ferite delle freccie, masticando i teneri rami degli ulivi si sana di tutti i mali; e le locuste rodendo le foglie degli ulivi guariscono le lor malattie. Con la decozione o vogliam dire cocitura o brodo d'ulivi, mescolatovi un po' di comino e spruzzando la stanza con essa, si libererà dalle pulci. Il legname dell'ulivo fa bonissimo fuoco et abbrucia volentieri e regge al tornio e le sue barbe venate a tutti i lavori di commessi e tarsi. Serve a pali per le viti et a tavole et a tutti i lavori gentili et a doghe per far botti, mantenendo d'ottimo odore e sapore l'imbottatovi vino. L'olio riposto in un orcio turato bene, dopo duecento anni diventa come balsamo medicinale. Il ferro temperato nell'olio rintenerisce; e tenendo unto l'avorio con esso, lo difende dai tarli.

La **Vetrice nera** è minore, ha piú rami, le foglie piú candide e lanuginose et il fiore purpureo, come la gialliccia verderognola biancheggiante. Nascono ambedue e stanno volentieri lungo i fiumi e ne' renai, et amano tutte un aere et un terreno, e tanto l'una può seminarsi quanto l'altra e come gli alberi; e si possono ancora piantare di quelle che elle rimettono dalle radici o veramente a piantoni; et il tempo è comodo di primavera avanti che muovino. Trapiantansi di due anni; o cresciute nate di tre si potino e si dia lor forma per sostener le viti, le quali vi vanno e stanno su volentieri. Le vetrici talora invecchiate in su l'inforcatura si votano e talvolta nel gambale;

et all' una et all' altra mascalcia è bene bucare di sotto per traverso, per dar esito all' acqua et ovviare che la non vi si fermi. Piantansi fonde un braccio l' una dall' altra intorno ai fiumi e nelle ripe e renai, che ratterranno la ripa che non smotti et addirizzeranno il letto, alzando dalle bande il terreno, et ancora daranno adito di poter far campi da seminarsi, come vi sia imposta di modo la terra, che non possi essere noiata dall' inondazione dell' acque, estirpandole e sradicandole prima diligentemente. Giova loro [essere] intorno ai fiumi e vi faranno bene a essere piantate fra la belletta, gemitíi, e dove la terra o renaio con l' acqua guazzi l' invernata, purché la primavera vi resti qualche poco d' asciutto e stia non che altro tanto che s' attacchino. È la foglia delle vetrici nere migliore per nutricare le bestie che quella delle bianche; e serve principalmente ai buoi et alle pecore. Medesimamente il legno della nera è piú forte che della bianca, buono a far selle, basti e tavole per ogni uso. L' una e l' altra riceve in sè d' annesto la vite, facendola trapassare per il gambo, fattovi un foro co 'l succhiello franzese, sostenendola lietamente incorporata e bene incastrata che la vi sia e di poi tagliata rasente. I cerchi sono a proposito di questo legname, ma vogliono stare in cantina asciutta le botti che sono cerchiate di questi. Fannosene ancora le botti e tina. Accettano d' innesto il salcio vicendevolmente. I corvi adoperano ne' lor nidi le vermene delle vetrici contro alle offese dei pipistrelli.

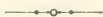
Il **Vimine** o **Vinco** è di tre sorte, rosso, nero e gialliccio; e tutto fa cespuglio di questo colore e cosí nasce fra la ghiaia e renai dei fiumi, facendo piú mazzi insieme, li quali senza barbe s' appiccano per tutto, ficcandoli senza altro lavoro in terra. I neri sono buoni per i paretai al lor cespuglio. Tutti ne fan belli lavori di paniere e panieri. Conviene tagliargli ogni anno per quelli e per graticci; et il tempo è quando son fatti, all' ottobre. Appassiti legano bene e scaldati. Tengono la terra in sé e fanno buon riparo.

La **Zampina** è chiamata ancora **Pezzo**, tanto simile all' abeto che si scambia. Imperció questa ha le foglie su per i rami, oltre a questi, in croce di foglie, piú negreggianti o verdi che non l' abeto. Cresce a un modo et è buona ai medesimi usi e di piú bel legname. Seminasi e traspiantasi come l' abeto. Sono frequenti nelle montagne di Verona e di Trento.

[*Cosí finisce il testo a car. 136* retto; *il* verso *della carta medesima è bianco*].

JO. VICT. SOD. Q. PATRITIO FLOR.NO

MATT.S CHEL.S ANG.IS Q.

NON CI PISCIATE.

Quel mostro empio e crudel che nel mio danno
fu sempre cosí pronto e nel mio scorno,
e che 'n questo del mondo atro soggiorno
numerò sopra il nonagesim' anno,

è morto, Soderin; né tolto gli hanno
febri ardenti o gelate l' aura e 'l giorno;
né fune, ond' ei dovea girsene adorno,
mercé delle sue frodi e del suo inganno.

Ma mentre si credea vivere ancora
e nuove porte al mio dolore apriva,
del precipizio mio non ben satollo,

d' un suo veron, dove solea tal' ora
starsi a diporto, u' le sue frodi ordiva,
cadde e fiaccò miseramente il collo.

INDICE

Nomi degli arbori nella parte seconda